UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

ESSAI

SUR LE

RÉGIME DE LA VINIFICATION

THÈSE

Présentée et publiquement soutenue devant la Faculté de Droit de Montpellier

PAR

JEAN ROQUE

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR EN DROIT

MONTPELLIER
IMPRIMERIE DE L' « ECONOMISTE MERIDIONAL »
19, Avenue de Toulouse, 19

1923

ESSAI

SUR LE

Régime de la Vinification

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41535710_0090

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

ESSAI

SUR LE

RÉGIME DE LA VINIFICATION

THÈSE

Présentée et publiquement soutenue devant la Faculté de Droit de Montpellier

PAR

JEAN ROQUE

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR EN DROIT

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

MONTPELLIER
IMPRIMERIE DE L' « ECONOMISTE MERIDIONAL »
19, Avenue de Toulouse, 19

1923

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

MM. MOYE, Doyen, professeur de Droit International public.
MORIN, assessseur, professeur de Droit civil.
VALÉRY, professeur de Droit commercial.
DONNEDIEU DE VABRES, professeur de Droit criminel.
BECQUÉ, professeur de Droit civil.
DE NESMES-DESMARETS, professeur de Droit administratif.
ROCHE-AGUSSOL, professeur d'Economie politique.
VIALLETON, agrégé de Droit civil.
BOSC, agrégé de Droit civil.
VIARD, agrégé d'Histoire du Droit.
BASTID, chargé de cours de Droit constitutionnel.
DIJOL, chargé de cours de Procédure.
TISSET, chargé de cours de Droit romain.
TEILLARD, chargé de cours d'Economie politique.
DELBEZ, chargé de cours de Droit romain.
VIGIÉ et BRÉMOND, doyens honoraires.
LABORDE et CHAUSSE, professeurs honoraires.
ROCHETTE, secrétaire.

MEMBRES DU JURY

MM. ROCHE-AGUSSOL, *Président.*
BASTID, chargé de cours.
TEILLARD, chargé de cours. } *Assesseurs*

La Faculté n'entend donner aucune approbation ou improbation aux opinions écrites dans les thèses : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

ESSAI

SUR LE

Régime de la Vinification

INTRODUCTION

Il n'est point sans audace de prétendre traiter de la vigne, du vin ou de la vinification alors que des hommes de talent et de science ont écrit et écrivent chaque jour de si belles pages sur un si vaste sujet.

A défaut d'un savoir et d'une expérience que nous n'avons point, nous apporterons dans notre étude sur la vinification le même esprit et la même foi ardente qui animaient hier et qui animent aujourd'hui encore, ceux qui ont assumé la charge de défendre le patrimoine viticole de notre pays.

Dans notre âme de Méridional, nous croyons, par cet essai sur le régime de la vinification, donner notre modeste appui à la cause commune.

I

« La puissance économique de la France, écrit M. Charles Leroy (1), réside pour une large part, on l'a souvent dit, on ne saurait trop le répéter, dans ses produits de qualité; produits rares, recherchés pour leur fini, leur élégance ou les dons précieux qui viennent d'un climat privilégié et d'un sol fertile habilement travaillé, produits dont la renommée universelle constitue une richesse que nous devons activement exploiter et jalousement défendre.

« Productrice et exportatrice de vins fameux dont le nom a fait le tour du monde, la France se devait à elle-même et devait aux nations étrangères qui depuis des siècles apprécient ses grands crus, de faire tous ses efforts pour supprimer la fraude dans la production et le commerce des vins.

---

(1) Jean-Charles LEROY, rapport présenté à la Semaine du Vin, Mars 1922. — *Mesures prises pour assurer la loyauté des vins de France.*

« Aussi est-il presque inutile de s'attacher à montrer la nécessité impérieuse de mesures prises pour assurer la loyauté des vins de France. »

On ne saurait mieux exprimer les nécessités qu'impose la situation générale de la viticulture après la grande guerre : « Reconnaissons, dit M. Vayssière, « sénateur de la Gironde (1), que notre situation vini- « cole est prospère dans le courant de 1919; à ce « moment-là, son développement ne semblait pas d'ail- « leurs devoir s'arrêter en si bon chemin, de brillants « espoirs s'ouvraient légitimement devant elle. La « victoire toute récente entourait la France d'une « auréole et d'un prestige qui brillaient jusqu'aux plus « lointaines nations du monde. Chez les neutres, chez « les alliés, nous pouvions sans crainte recommander « nos produits. A nos anciens ennemis d'hier vaincus « d'aujourd'hui, nous avions la possibilité d'imposer « nos conditions et nos volontés. Nous étions donc en « droit de penser que notre vin, ce produit si français « où viennent pour ainsi dire se réunir et se fondre les « qualités propres de notre sol national, les affinités de « notre race, verrait sa renommée s'étendre, sa consom- « mation se multiplier.

« Les soldats alliés de toutes les nations étaient venus

(1) M. VAYSSIÈRE, rapport présenté à la Semaine du Vin, Mars 1922. — *Influence de la Guerre sur l'orientation de la production et du commerce du vin.*

« combattre à nos côtés, avaient pris goût à notre bois-
« son nationale pure de tout mélange et de toute falsi-
« fication; ils rentraient dans leur pays prêts à une
« campagne qu'il nous suffisait de déclancher. Nous
« avions d'autre part, recouvré nos provinces perdues
« en 1870. Les vins de la Moselle et des coteaux
« d'Alsace venaient derechef compléter la nuance de
« la gamme de nos produits si riches et si variés qu'au-
« cun pays du monde ne peut approcher un tel coloris.
« Enfin, nous pouvions nous croire débarrassés à tout
« jamais des innombrables préparations qu'une indus-
« trie allemande répandait à profusion avant la guerre,
« jusqu'au delà des Océans et qui, dénaturant nos vins
« naturels, les discréditait irrémédiablement.

« Jamais, on peut le dire, perspective plus encoura-
« geante n'avait souri à nos producteurs et à nos négo-
« ciants. Or, que deviennent en peu de temps tous ces
« brillants espoirs? Si nous rapprochons de ce qu'elle
« était alors notre situation actuelle, quelle déception,
« quelle amertume! Le rêve s'est évanoui, la plus sombre
« réalité s'impose à nos regards. Notre viticulture et
« notre commerce languissent dans un désarroi et un
« découragement qui risquent de devenir mortels. »

Ce passage nous mène à croire que l'on pourrait sans grande chance d'erreur appliquer à notre pays le mot fameux des anciens sur le grand conquérant carthaginois: « Vincere scis Annibal, Victoria uti nescis! »

Après une étude très documentée de la situation difficile de nos grandes régions viticoles françaises, pro-

ductrices des crus renommés, M. Vayssière continue en ces termes :

« Pour l'instant sans doute (1), ce sont nos vins de « choix, nos vins fins qui sont particulièrement atteints « par la crise de l'heure présente. Nos vins ordinaires « ont mieux résisté aux difficultés récentes. L'expli- « cation de cette différence est facile. A peu de chose « près, nos besoins intérieurs suffisent à absorber la plus « grande partie de la production nationale en vins « communs. Nous devons au contraire demander à « l'exportation d'enlever la part la plus importante de « nos vins fins. Sur 1.600.000 hectolitres que nous « exportions annuellement, le tiers à peine représente « des vins ordinaires ; le défaut de débouché extérieur « atteint donc gravement notre production de vins de « crus, alors qu'il influence légèrement les vins cou- « rants. Mais, pour en être moins immédiat, moins « apparent, le danger qui menace ces derniers n'en est « pas moins grave et moins inquiétant. On oublie trop « volontiers que notre grande colonie de l'Afrique du « Nord, se dirige irrésistiblement vers la culture exten- « sive de la vigne, que ses facultés de production sont « immenses. La récolte algérienne augmentait d'année « en année avant la guerre, suivant une progression « de plus en plus marquée. Mais cette production de « la colonie n'avait point trop influencé le marché de

(1) M. Vayssière écrivait en Mars 1922.

« la métropole. Au lendemain de la guerre, après les « sacrifices communs qui ont cimenté l'union de la « France et de l'Algérie d'une manière indissoluble, la « France n'a-t-elle pas le devoir de prendre souci des « intérêts de la colonie à côté des siens? Et si les mar- « chés extérieurs nous restent fermés, comment écou- « lerons-nous notre surproduction commune? »

Considérons maintenant les causes du mal présent. Après la lutte héroïque pour la défense de la civilisation que notre pays soutint pendant cinq années aux côtés des vaillantes nations amies, nous croyions pouvoir compter que les liens du temps d'épreuve ne se relâcheraient point, que notre sacrifice trouverait sa récompense chez les pays alliés, associés ou neutres qui bénéficiaient de la victoire.

Or, nous constatons avec tristesse, que la France se trouve délaissée et isolée tant au point de vue politique qu'au point de vue économique.

Il n'est pas dans notre sujet de rechercher ici, les causes de cette évolution, mais, constate encore M. Vayssière, « nos produits vinicoles souffrent cruellement de cet isolement économique. »

Les Etats-Unis ont édicté la prohibition totale de la consommation des boissons fermentées. L'Angleterre impose à nos vins des droits exorbitants. La Suisse contingente et, ce qui est plus surprenant encore, nous tolérons que l'Allemagne en fasse autant.

D'un autre côté, nous assistons à une reprise très active de la lutte anti-alcoolique. Associations et grou-

pements de toutes sortes intensifient leur action pour lutter contre le fléau et permettre à la population humaine notablement diminuée par la guerre, de se reconstituer le plus rapidement possible. Nous ne pouvons que louer ces efforts et les encourager, mais ne fait-on pas fausse route lorsque sous prétexte de combattre la consommation de l'alcool à l'étranger aussi bien qu'en France, on s'attaque à la consommation du vin? Une réponse décisive est fournie par les travaux des hygiénistes et par la statistique.

Il est acquis que par ses vertus reconstituantes, stimulantes et digestives, le vin pris à la dose raisonnable loin d'être un danger pour l'organisme, exerce sur lui une action salutaire. Le vin éloigne même l'homme de la consommation de l'alcool. La preuve irréfutable en a été faite; les pays de vignoble sont de beaucoup ceux où l'alcoolisme pratique le moins de ravages.

On invoque encore d'autres causes pour expliquer la gêne actuelle du marché des vins. Les changes instables rendent difficiles les relations commerciales; la reconstitution des vignobles détruits est une charge écrasante; l'augmentation du prix de la vie et les impôts éloignent le consommateur. La taxe de luxe, la taxe de circulation atteignent des taux prohibitifs. Enfin la viticulture française subit à l'heure actuelle les désastreuses conséquences de la rigueur douanière de certains pays, qui rend particulièrement malaisé le développement des exportations nécessaires cependant, comme le constate avec autorité M. Gaston Pastre: « L'augmentation de

la surface plantée en vignes est probable en France, elle est certaine en Algérie. D'autre part, le rajeunissement progressif du vignoble français a, depuis l'armistice, été entrepris dans presque toutes les régions vinicoles et en particulier dans la zone méridionale où il se poursuit avec méthode et activité. Il est donc logique de prévoir que les récoltes futures seront de plus en plus considérables, nous pourrons même avoir des récoltes pléthoriques, et bien que la consommation soit appelée à se développer dans une proportion de plus en plus satisfaisante, comme tant d'heureux symptômes nous l'indiquent, aussi bien la consommation taxée (49.000.000 d'hectolitres en 1907) que la consommation en franchise (15 à 20.000.000) la population française n'augmentant pas sensiblement, il est à craindre que le marché intérieur ne soit plus capable un jour d'absorber la totalité de la production nationale. (1).

» Or, le marché des vins est d'une sensibilité extrême, on peut le comparer à une balance de précision. De par la loi de l'offre et de la demande il est désemparé très facilement. Nous avons vu souvent quelques millions d'hectolitres au delà des besoins normaux suffire pour faire baisser les cours hors de proportion avec les causes qui amenaient cette baisse, en particulier sur les marchés méridionaux. Nous disons méridionaux car les vins communs étant récoltés principalement dans

---

(1) Gaston PASTRE, rapport présenté à la Semaine du Vin. — *Exportation des vins de consommation courante.*

les plaines de grand rendement de France et d'Algérie, le bloc méditerranéen, comme dit M. Prosper Gervais, domine de tout son poids depuis l'invasion phylloxérique, le marché des vins de consommation courante. »

Les prévisions si clairvoyantes que nous venons de rappeler, n'ont pas tardé à se réaliser. L'année 1922 a vu une récolte de près de 80.000.000 d'hectolitres (exactement 77.680.755) et une forte dépréciation des cours. La situation déjà difficile lors de la Semaine du Vin, est devenue plus tendue encore. M. Gaston Pastre ne manquait pas d'indiquer dans le passage cité plus haut: « Divers remèdes ont été proposés dans le but de servir de soupape de sûreté au marché des vins de consommation courante, et de créer un équilibre stable entre la production et la consommation. Nous n'avons pas à les examiner ici, rappelons simplement pour mémoire: le privilège des bouilleurs de cru, et le vinage, les Coopératives de distillation, le contingentement, le carburant national, l'exportation enfin. L'exportation serait semble-t-il, une solution élégante du problème, car si nous pouvions exporter deux à trois millions d'hectolitres de vins de consommation courante, tout danger serait pour longtemps écarté. »

Plus loin, M. Pastre s'attache à démontrer dans une argumentation serrée que la légende créée par certains négociants intéressés et d'après laquelle nos vins de France n'ont pas assez de corps pour supporter l'exportation et doivent être coupés avec des vins d'Espagne, d'Italie, de Grèce ou de Portugal, est tout à fait erronée

Nos vins de 9 à 10° résistent même au climat des tropiques. Nous trouvons en Algérie et chez nous assez de vins de coupage pour préparer un article d'exportation irréprochable. On saît que dans le but de défendre le marché viticole contre l'envahissement des vins étrangers, un groupe de députés des régions vinicoles a déposé sur le bureau de la Chambre, un projet de résolution ainsi conçu: « La Chambre des Députés invite le Gouvernement à demander lors du renouvellement de la Convention franco-espagnole le retour au coefficient 2,6 et l'obligation du paiement des droits de douane en francs or. » (1).

M. Vayssière également après avoir précisé avec talent les causes du mal en indique les remèdes. Il faut nous employer avec force et énergie à vaincre les obstacles qui se présentent sur la route conduisant à la rénovation mondiale de notre race. Il faut lutter sans cesse pour accroître les débouchés de notre production nationale.

Pour ne pas entraver cette œuvre indispensable, il faut convaincre les ligues anti-alcooliques que le vin est l'ennemi de l'alcoolisme, ce qui est la stricte vérité. Il faut que le Gouvernement prête son large appui à l'expansion des vins de France par le monde, il y trouvera de vastes ressources financières; un accroissement de nos exportations peut amener une amélioration de notre change.

---

(1) Ce projet de résolution, est de Mars 1923.

Il ne faut plus, comme l'a dit M. Viala, que « le vin serve de rançon à nos traités de commerce avec l'Etranger. »

Pour seconder l'effort de propagande économique qui s'impose en faveur de nos vins, nous devons maintenir et développer encore, par une vinification parfaite, les qualités si remarquables de ces vins, où selon une heureuse formule due à un fin gourmet: « La terre choisie, le soleil constructeur, l'expérience séculaire, le soin d'hommes experts et l'âge mûrissant, ont mis le meilleur de leur collaboration. » (1).

Pour vendre tout notre vin, il faut qu'il soit bon. La nécessité d'un régime de vinification s'impose donc pour obtenir que le producteur français ne donne que des vins excellents.

Le régime de la vinification dont nous étudierons dans la suite l'évolution et les dispositions principales, tend à organiser et à discipliner cet effort en vue de la sauvegarde et de l'amélioration de nos produits nationaux.

II

Quelles sont les idées dominantes qui doivent guider le législateur dans la rédaction des mesures destinées à assurer la loyauté des vins de France? Répondre à

(1) Charles LEROY, rapport précité.

cette question équivaut à donner les directives du Régime de la Vinification.

Le premier but à poursuivre relève de *l'hygiène sociale;* il faut défendre le consommateur contre la vente de produits sophistiqués et corrompus. Cet intérêt de protection de la santé publique suffirait à justifier largement l'intervention du pouvoir.

Mais il y a plus et l'on doit se laisser guider également par des *directives économiques.* Notre époque à n'en pas douter est marquée par l'augmentation progressive et générale de la production. Plus que jamais, il faut défendre le producteur honnête qui livre à la circulation un bon vin exempt de toute fraude, produit de son labeur annuel. Il ne faut pas que nos agriculteurs revivent les heures de misère de 1907. On doit donc les protéger.

Enfin, nous avons indiqué également comment les exportations de vins de consommation courante pourraient dégager notre marché. A ce propos et à titre d'indication, nous nous permettons de donner dans le tableau qui suit, les variations des exportations de ces dernières années:

Année	Exportation
1900	1.905.000 hectolitres
1901	2.022.000 —
1902	2.050.000 —

Année	Exportation	
1903	1.726.000	—
1904	1.642.000	—
1905	2.605.000	—
1906	2.110.000	—
1907	2.789.000	—
1908	2.273.000	—
1909	2.279.000	—
1910	2.292.000	—
1911	1.569.000	—
1912	2.058.000	—
1913	1.659.000	—
1914	1.155.000	—
1915	1.013.000	—
1916	788.000	—
1917	»	—
1918	»	—
1919	1.132.723	—
1920	1.527.127	—
1921	1.671.370	— (1)

Par la seule lecture de ce tableau on se rend compte du rôle appréciable joué jusqu'ici par l'exportation. En

(1) *Bulletin du Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers,* année 1922, n° 2. Annexe au rapport de M. Gaston Pastre, pages 51, 52.

améliorant notre change, les ventes de vins à l'Étranger nous aideront à assainir notre situation financière et monétaire, partant elles auront la plus heureuse influence sur le relèvement de notre pays.

C'est ainsi qu'un régime de vinification bien établi doit assurer la défense non seulement des consommateurs et des vignerons, mais des intérêts généraux de notre Patrie. Nous ne l'oublierons pas, et lorsque, au cours de ces pages, nous envisagerons un acte quelconque du vinificateur, lorsque nous analyserons les règles qui régissent cet acte, nous nous demanderons toujours si la mesure prise est conforme à ces trois intérêts.

III

La crise phylloxérique avait provoqué sur une grande échelle la fabrication et la vente des vins mouillés ou artificiels. A dater de 1889, le législateur a réagi puissamment. Les dispositions énergiques se sont multipliées. Voici les principales d'entr'elles :

Loi du 14 août 1889 qui définit le vin, réglemente la production et la vente.

Lois du 26 juillet 1890 et du 6 avril 1897 contre les vins artificiels.

Lois du 11 juillet 1891 interdisant certaines opérations.

Loi du 24 juillet 1894 contre le vinage et le mouillage.

Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Loi du 6 août 1905 sur le sucrage.

Loi du 29 juillet 1907 établissant la déclaration de récolte.

Comme on le voit il n'existe pas un texte unique, un code de la vinification, c'est là le premier caractère de notre législation vinicole. Elle est fragmentaire.

Il en résulte souvent maintes confusions regrettables Des essais de clarification et de condensation ont été tentés. Le décret du 3 septembre 1907 ne tendait à rien moins qu'à être la charte du vin. Il fut rapidement jugé insuffisant et complété le 19 août 1921 par un décret qui est le texte le plus récent. C'est lui que nous étudierons surtout.

Notre législation du vin présente un second caractère moins accentué toutefois que le premier. En maintes occasions elle s'inspire, dans une plus ou moins large mesure, d'intérêts fiscaux. D'ailleurs les sanctions fiscales ont parfois une utilité économique certaine.

Tel est l'aspect général du Régime de la Vinification.

Pour nous résumer: L'ensemble de ce régime doit être examiné en s'inspirant des trois grandes directives sociales et économiques que nous avons indiquées, savoir: 1. Fournir aux consommateurs une boisson saine; 2. Protéger l'honnête vigneron contre une concurrence déloyale; 3. Procurer à la nation une source de richesses en développant l'exportation des vins ordinaires et aux finances publiques le bénéfice qu'elles peuvent retirer de l'ensemble des taxes sur les vins.

Avant d'entrer dans l'étude du Régime actuel, nous n'aurons garde d'omettre un coup d'œil sur le passé. N'est-il point utile d'observer au cours des siècles la naissance et les progrès des idées qui atteignent aujourd'hui leur plein développement? Lorsque nous aurons tiré de l'histoire les enseignements qu'elle comporte nous aborderons l'étude du Régime actuel. Nous avions songé d'abord à analyser le décret du 19 août 1921 paragraphe par paragraphe, dans l'ordre du texte. Nous avons préféré classer les différentes opérations du vinificateur d'après leur ordre logique.

C'est pourquoi nous envisagerons successivement:

La réglementation du traitement des moûts
» » vins
» » marcs

Ayant ainsi parcouru le cycle que suit le vin lui-même du jour où il entre dans la cave sous la forme de raisins onctueux à l'heure où complètement terminé il est livrable à la consommation, nous clôturerons ce travail par l'étude de quelques questions connexes au Régime de la Vinification

CHAPITRE PREMIER

Origines

Car l'encontrado prouvençalo
Dis amourous es lou païs
Desempièi que de man gregalo
An pres la coupo de Gyptis. (1)

Ainsi parle le poète disciple de Mistral faisant allusion à la fraîche légende que l'on peut lire dans Trogue Pompée, Justin, Athénée et après eux dans tous les historiens modernes. « Un jour un jeune Phocéen du

(1) Bernard de Montaut-Manse. — *Trélus auben* (Clarté d'Aurore). Roumanille (Avignon 1913). « La Provence est le pays des amoureux depuis le jour où une main grecque a pris la coupe de Gyptis. »

nom de Euxénos aborda avec sa galère au petit port de Massilla. Or, ce jour même le roi donnait un grand festin où il avait convié toute la jeunesse du pays, car il s'agissait pour sa fille, la belle Gyptis, de faire choix d'un époux. Invité à prendre part au repas avec ses compagnons, Euxénos accepte. Vers la fin du banquet, Gyptis sa coupe à la main passe lentement devant les convives, puis à la stupéfaction de tous elle l'offre à l'étranger et le désigne ainsi comme l'élu de son cœur. Le roi ratifie le choix de son enfant et donne à son gendre un territoire où il put s'établir lui et ses compatriotes. Euxénos transforme aussitôt le pays, y installe de nombreux colons appelés de sa patrie, y acclimate des industries et des cultures nouvelles entr'autres choses des plants de vigne du Levant. Et c'est ainsi que les Phocéens, à peu près 600 ans avant Jésus-Christ, en fondant la ville de Marseille, substituent à la vigne âpre et sauvage connue jusqu'alors en Gaule, les bonnes variétés de leur pays. » (1)

L'art encore rudimentaire des Gaulois se trouva perfectionné par l'habileté phocéenne. Si bien qu'au début de notre ère dans la Gaule Narbonnaise, province romaine, on trouve la culture de la vigne occupant les mêmes contrées que le vignoble moderne et déjà de nombreux procédés de vinification. Certains provoquent

---

(1) Raymond Billiard. — *La Vigne dans l'Antiquité.* H. Lardanchet. éditeur (Lyon, 1913), pag. 98.

notre surprise, d'autres ont survécu dans la vinification contemporaine.

Il est établi par exemple que nos ancêtres utilisaient la réfrigération dans les puits pour arrêter la fermentation. Horace nous rapporte qu'on ajoutait du miel à certains moûts, ce qui équivalait au sucrage. Nous trouvons également trace à cette époque, de la concentration par la chaleur pratiquée de nos jours pour les vins de liqueur et pour les moûts ordinaires, sous certaines conditions.

Signalons encore: le plâtrage utilisé pour aviver la couleur et augmenter l'acidité; le salage pour clarifier le vin; les additions de chaux, d'argile, d'anhydride sulfureux, de marbre pour décolorer ou désacidifier: les adjonctions de lie analogues aux tartrages et levurages modernes; les additions d'aromates, poix, résine pour donner un faux bouquet. Les Gaulois n'ignoraient rien des collages, coupages et filtrages. Ils chauffaient même les vins pour les stériliser, c'est la pasteurisation dont ils avaient déjà le pressentiment.

Enfin, à titre de curiosité historique nous relevons certains reproches: « Les vignerons de ce pays ont établi des officines de cette denrée frelatée et ils fument leurs vins. Ils achètent de l'aloès avec lequel ils en altèrent le goût et la couleur. » (1). Ainsi parlait Pline, des viticulteurs gaulois.

---

(1) Pline. — *Histoire Naturelle* xiv-3-8 (Paris, Edition Nisard-Didot, 1883).

Legrand d'Aussy (1), écrit: « Plusieurs de nos provinces: l'Auvergne, le Dauphiné, le Languedoc, la Provence avaient alors des vins qui ont mérité d'être cités par le naturaliste latin. Il en est quelques-uns dans ce nombre sur la qualité desquels il nous a laissé certains détails. Marseille donnait un vin gras et épais qui avait deux sortes de goûts, mais qui servait à mêler aux autres vins. Celui de Béziers n'avait de réputation que dans la Gaule, il est difficile de se prononcer sur les mérites de ceux de la Narbonnaise parce que les habitants pour en changer le goût et la couleur, les frelataient, les fumaient et y mêlaient des herbes, des choses nuisibles et jusqu'à de l'aloès. »

Il est naturellement impossible de mesurer le degré d'exactitude ou l'exagération de semblables reproches; en tous cas nos ancêtres dans la mesure où certains d'entr'eux auraient pu les mériter, ne les auraient pas

---

(1) Legrand d'Aussy. — *Histoire de la Vie Privée des Français,* édité par J. B. B. Roquefort (Paris, Laurent Beaupré, 1815). Tome 2, page 385. « On pardonne sans peine, dit encore Legrand d'Aussy, aux peuples que la nature avait condamnés à l'eau pour toute boisson, de s'en être formé en dépit d'elle, d'autres meilleures. Ils s'y voyaient forcés en quelque sorte par les besoins de combattre les influences d'un climat rigoureux. Mais quel motif autre que celui d'une sensualité avide pouvaient alléguer ceux à qui elle avait accordé la vigne et qui néanmoins ont cherché à se procurer avec leur vin, des boissons plus agréables encore? Tel est cependant le reproche que l'on peut faire à toutes les nations, ce qui est arrivé chez nous comme ailleurs. »

mérités seuls. Les recettes de sophistications dont il s'agit ont en effet leurs origines chez les Grecs et les Latins. En Italie, on avait même fait un art de ces sophistications, c'est ce qu'on appelait: « Conditura Vinorum. » (1).

Le territoire de Vienne produisait un vin qui avait un goût de poix très prononcé. Les Romains avaient donné le nom de « Picatum » à cette qualité. Elle semblait être le résultat d'une infusion de poix, ce qui, selon une opinion quelque peu paradoxale de Dioscoride, était une chose nécessaire pour les vins gaulois, qui autrement eussent aigri.

Une coutume fort répandue, surtout chez les Marseillais, consistait à fumer les vins pour les épaissir, pour les cuire et leur donner l'apparence et le goût des vins vieux. Quand le vin nouveau avait achevé sa

---

(1) Legrand d'Aussy. — Op. et loc. cit.

A titre d'exemple on doit encore mentionner d'autres manipulations qui avaient pénétré chez les Gaulois. Ils fabriquaient avec du vin des breuvages qui ne rappelaient plus que de loin la liqueur chère à Bacchus. Avec du moût de raisin dans lequel ils faisaient infuser des baies de lentisques, avec du vin fait où ils jetaient de l'absinthe, du romarin, ils composaient des boissons étranges. Souvent ils ajoutaient du piment ou des épiceries d'Asie ce qui formait une liqueur « voluptueuse ». Il y avait enfin l'hyppocras ainsi nommé parce qu'Hyppocrate en était l'inventeur. On le buvait au dessert avec certaines pâtisseries sèches. Il y avait en dernier lieu les vins de cerises, de framboises, de groseilles, de grenades qui n'avaient du vin que le nom. Tel était le « moré » fait avec des mûres.

fermentation, on le mettait en tonneaux. On y jetait alors quelques substances susceptibles de l'améliorer ou de l'épurer. Après quelque temps, on transvasait le précieux liquide dans des récipients en grès soigneusement bouchés, et l'on portait ces amphores au plus haut étage de la maison, dans une salle exposée au soleil et appelée « fumarium ». Par des tuyaux pratiqués au plancher, cette chambre recevait la fumée qui séjournait là n'ayant point d'issue, cuisait les vins, leur donnant la consistance du miel, au point que si par la suite on voulait y goûter, il fallait les délayer avec de l'eau chaude.

N'a-t-on pas découvert dans les ruines d'Herculanum une amphore qui avait servi à l'opération dont nous parlons et dans laquelle le vin était entièrement desséché? L'abbé Rozier (1), n'a-t-il pas également retrouvé un de ces vases sur le territoire de Vienne? Le rob de vin y était cristallisé également.

On ne s'attend certes pas à une époque si lointaine à trouver des règles précises sur la vinification. Mais il est fréquent de rencontrer des mesures légales en ce qui concerne la culture de la vigne ou le commerce des vins.

En Italie, vers la cinquantième année de notre ère, la petite et la moyenne propriété avaient disparu. Alors la vigne était tombée dans un complet délaissement.

---

(1) Abbé Rozier. — *Mémoire sur la meilleure manière de faire et gouverner les vins* (Paris, Ruault 1772).

Columelle écrivait en 65 (1): « Il y a des hommes qui redoutent une terre plantée en vignes, estimant qu'il vaut mieux posséder des champs, des pâturages ou des bois. »

Mais vers 70, cette période de déchéance est brusquement suivie d'une reprise générale de la viticulture. Le relèvement fut trop rapide et ne tarda pas à se traduire par la surproduction et la mévente. Par contre, il y avait une disette de blé très inquiétante. La situation était si précaire qu'on avait pu dire: « La vie du peuple romain est à la discrétion de la mer et de la tempête. »

Le rapport du prix du blé à celui du vin était devenu de 1 à 0,72, accusant ainsi une hausse extraordinaire de la valeur du blé par rapport à celle du vin (2).

Si bien que l'on pensait: « Il vaut mieux posséder une citerne qu'un vignoble dans un pays marécageux et mal fourni d'eau potable. ». L'eau de la citerne se vendait plus facilement que le vin.

Finalement, en 92, Domitien rendit un décret ordonnant d'arracher la moitié des vignes dans les provinces (3). C'était l'arrêt de mort de la viticulture gauloise.

Il semblait bien d'ailleurs que la mesure prise visait

---

(1) Columelle. — *De Re Rustica.* Edition Nisard (Paris, Didot 1877-III-3).

(2) Raymond Billiard. — *La Vigne dans l'Antiquité,* page 98.

(3) Suétone. — *Domitien.* Edition Nisard (Paris, Didot 1845).

plus spécialement les Gaulois, car à cette époque, nos vignerons s'étaient ouvert de larges débouchés à travers l'Empire et menaçaient de submerger la Métropole de leurs vins à bas prix.

L'ordre de Domitien fut exécuté en Gaule avec rigueur. Les légions romaines dit-on, y prêtèrent la main (1). Cela n'alla pas sans soulever de vives protestations et la colère gronda contre l'Empereur.

Dans les rues de Rome courait ce pamphlet contre le viticide :

« Quand bien même tu me mangerais par la racine, je produirai encore assez de fruits pour faire des libations sur le cadavre de César. »

C'est sans doute cette explosion de mécontentement qui détermina Domitien à ne pas aller jusqu'au bout de l'exécution de son Edit. Cependant cette exécution avait été assez avancée pour que la surface du vignoble ait été diminuée dans une large mesure et que les conditions de vente du vin soient redevenues rémunératrices.

La légende a conservé le nom de Probus, ami des Gaulois et du vin, comme celui de l'auteur de la régénération de la viticulture en Gaule. C'est en tout cas cet empereur qui, en 280 , révoqua l'édit de Domitien.

---

(1) Certains auteurs prétendent que Domitien n'exécuta pas son décret ; nous considérons comme certain, en l'état des témoignages historiques, que ce décret a reçu une exécution au moins partielle.

Des mesures légales sont donc intervenues en ce qui touche la culture de la vigne pendant la période gallo-romaine. Il existait aussi à cette époque une réglementation surtout fiscale, du commerce des vins.

Septime Sévère d'abord, Claude après lui, accordèrent des privilèges aux Utriculaires et Naviculaires négociants en vins, dont le concours était précieux pour le ravitaillement de Rome. D'autre part, le vin qui entrait en Gaule ou en sortait était soumis à un droit de douane de 2,5 °/°. C'était le « portorium » ou droit de passage. Ce portorium n'avait rien d'un droit protecteur, il était purement fiscal et destiné à alimenter le trésor. Le portorium n'était d'ailleurs pas le seul impôt prélevé sur les vins; en certains lieux étaient établis divers droits de péage.

Dans le Pro-Fontéio, Cicéron dit que les pro-consuls fixaient arbitrairement les taxes sur les vins et ne se faisaient aucun scrupule de les augmenter outre mesure, ce qui aboutissait à des hausses de prix excessives.

En ce qui concerne les mesures relatives à la consommation on doit noter que le vin se trouve compris dans le tableau général des prix maxima, contenu dans l'édit de Dioclétien de 301.

Par contre nous ne trouvons pas de dispositions constitutives d'un Régime de vinification.

Avant d'en terminer avec la période gallo-romaine, nous relevons chez Ausone, l'écho de la réputation déjà acquise par les vins de Bordeaux. D'ailleurs le poète ne contribua pas peu, par ses poésies aimables et le pres-

tige de sa position officielle de précepteur de l'Empereur Gratien, à mettre à la mode les vins de sa Patrie, et à susciter un renom qui n'a fait que grandir par la suite.

« O Patrie, célèbre par Bacchus, par tes fleuves et tes hommes! » (1).

Après la période gallo-romaine viennent les torrents de barbares.

Parmi les documents assez rares que nous ayons pour cette époque, relativement à l'objet qui nous occupe, citons quelques mesures protectrices de la vigne inscrites dans la Loi Salique, la Loi Wisigothe et la Loi Gombette. Nous relevons d'autre part dans Grégoire de Tours, des indications relatives au mode de perception des impôts sur le vin; ils étaient parfois payés en nature.

On ne trouve d'ailleurs pour cette période, rien qui ressemble à un régime proprement dit de vinification et cette pénurie de dispositions réglementaires s'explique à une telle époque mieux encore qu'au temps de la domination romaine.

II

« Nos vignerons, dit en substance Olivier de Serre ont appris de leurs ancêtres les Gallo-Romains, l'art de faire du bon vin. »

---

(1) Ausone. — *Ordo Nobilium urbium* XIV Burdigalo V., 2. Traduction Jaubert (Paris, Delalain 1769).

Legrand d'Aussy (1), donne avec éloquence les principaux procédés de vinification qui ont attiré son attention et qu'employèrent en différents temps, les Français. Il nous indique que c'est au douzième siècle seulement, que paraît remonter la découverte de la possibilité de faire du vin blanc avec des raisins noirs. Cette innovation paraît appartenir aux Poitevins, si l'on en croit une lettre d'un religieux du monastère de St-Denis, nommé Guillaume et qui fut envoyé dans un couvent près de Châtellerault.

Avant le moine Guillaume, on connaissait le secret des « rapés » qui consiste à éclaircir un vin trouble en le jetant sur des copeaux. Olivier de Serre (2), parle également de cette manière de clarifier les vins avec de l'écorce de hêtre ce qui donne du vin de « Coipeau » ; ce procédé avait l'avantage d'empêcher le vin de fermenter trop longtemps. Outre ce rapé de copeaux, on en faisait un autre de raisins pour racommoder des vins gâtés ou pour donner de la force à des vins faibles. Par une charte de Henri, duc de Brabant, donnée en 1229 à la commune de Bruxelles, il est défendu de vendre ce produit dans les tavernes.

Au temps des vendanges, lorsque le vin avait subi la presse, on jetait de l'eau sur le marc; on en tirait

---

(1) Legrand d'Aussy. — *Histoire de la Vie Privée des Français,* précitée. Tome II, page 411.

(2) Olivier de Serre. — *Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs* (Paris, Husard 1804-1805. Tome II, page 183).

une sorte de piquette qu'on appelait « buvande » ou « dépense ».

Arnaud de Villeneuve, médecin fameux du XIIIe siècle, donne une recette pour composer les vins d'épices : « Prenez cubèbes, clous de gérofle, noix muscades, raisins secs, de chacun trois onces; enveloppez le tout dans un linge; faites le bouillir dans trois livres de bon vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites à deux et ajoutez du sucre. » Le nectar ordinaire était moins épicé et enrichi de miel et de musc.

Olivier de Serre rapporte encore que pour donner au vin la senteur du muscat, un procédé commode consiste à faire macérer dans le liquide des fleurs de sureau séchées. On obtiendra aussi une agréable saveur par l'addition d'écorce d'orange. Si les vins étaient trop durs, nos ancêtres les adoucissaient avec des moûts de raisins passerillés. Si l'on voulait changer la couleur de son vin, on agissait de la sorte: « La couleur de hyacinthe ne vous agrée, la convertirez en celle de rubis avec du jus exprimé de grenade douce. » Pour obtenir l'effet inverse on employait du safran.

Que firent nos rois de France pour réglementer la vinification ?

D'abord disons que nos princes étaient eux-mêmes propriétaires de vignobles et grands amateurs de bon vin. Chacun des palais royaux avait ses vignes avec un pressoir et tous les instruments nécessaires à la vendange.

Dans un fabliau intitulé « La Bataille des Vins »,

d'Henry D'Andelys, Philippe Auguste est montré comme un ami du bon vin. Sully rapporte une histoire charmante sur le vin d'Arbois. C'est celui qu'aimait Henri IV. En 1596, le duc de Mayenne était venu traiter avec Henri, après avoir mis bas les armes; il baisait avec ferveur la main du roi lui jurant qu'il le servirait désormais contre ses propres enfants: « Or sus je le crois, repartit Henri, et afin que vous puissiez m'aimer et me servir plus longtemps je vais vous faire donner deux bouteilles de vin d'Arbois car je pense que vous ne le haïssez point. »

Les mesures réglementaires relatives à la vigne et au vin sont loin de se rattacher toutes au régime de la vinification.

Olivier de Serre commence en ces termes son chapitre sur les vendanges: « Ce sont des reliques de l'antique censure romaine que la police sur le fait des vendanges, observées en plusieurs endroits de ce royaume où par délibération publique le temps pour couper les raisins est ordonné.

« Dépend de là aussi, cette servitude que les sujets ne peuvent vendanger leurs vignes qu'après celles de leur seigneur ou sans sa permission, visant sous cet ordre là à ce but que d'avoir abondance de bon vin chose qui ne peut avenir des raisins verts et non encore parvenus à maturité. »

On ne pouvait donc commencer à cueillir les raisins de sa vigne avant que le seigneur du lieu ait publié le

ban des vendanges. Les motifs principaux de ce ban, outre le souci de bonne réputation du vin, étaient de rendre plus facile la perception des droits seigneuriaux surtout du droit de banvin. (1).

Quant aux mesures prises au cours des âges contre les fraudes de toutes espèces sur les vins, nous emprunterons à la forte documentation de M. Degrully les exemples qui nous ont paru les plus significatifs (2).

Une ordonnance sans date de Philippe IV Le Bel « fait défense de vendre à escient fausse marchandise» ; si l'on enfreignait cet ordre « la marchandise était arse et payait le délinquant 60 sols pour l'amende. »

Jean II le Bon dans une ordonnance du 13 janvier 1350 interdit aux marchands les coupages. Ils ne pourront sous peine de perdre le vin et d'être frappés d'amende « nommer noms à vins d'aucun pays que celui dont ils seront les crus ». C'est déjà la question des appellations d'origine. En 1414 le 16 juillet une ordonnance impose la nécessité d'un certificat des vignes de provenance pour livrer du verjus et du raisin. En février 1415, ordre est donné de ne livrer que des vins bons, loyaux, marchands, « sans être mixtionnés » sous peine de confiscation, forfaiture et amende. Un arrêt du Parlement de Paris de 1550 condamne à la pendai-

---

(1) J. Benazet. — *La Production Viticole.* — Rivière éditeur Toulouse 1910, page 50.

(2) Paul Degrully. — *La Production et le Marché des vins en France.* Roumégous et Déhan (Montpellier 1910).

son celui qui aura volé du vin. Louis XIV porte en 1672 défense de faire mixtion de vin blanc et de vin vermeil. En 1687, ordonnance par laquelle il est défendu aux commerçants en eau-de-vie d'en faire aucun mélange avec de l'eau; ordonnance de police du 27 septembre 1697: « Faisons expresse inhibition à tout marchand de vin, vigneron et autres personnes vendant vins en gros et détail ou faisant leur provision dans l'étendue de la ville prévôté et vicomté de Paris, de mettre dans leur vin de la litarge, du bois des Indes, raisin de bois, colle de poissons et autres drogues et mixtions capables de nuire à la santé de ceux qui en pourraient boire; le tout à peine de 500 livres d'amende et punition corporelle. » En juin 1708 le roi crée 200 inspecteurs des vins et boissons. Le 24 janvier 1713 il défend de fabriquer aucune eau-de-vie de sirop de mélasse, grains, lie, baissière, marc de raisins hydromel et d'autres matières que le vin. En janvier 1729, les Etats du Languedoc nomment un inspecteur spécial pour vérifier la qualité des vins et eau-de-vie. L'ordonnance du 5 février 1787 interdit à nouveau d'introduire aucune substance malfaisante dans les vins et cidres même sous le prétexte de les améliorer, sous peine de trois ans de galère et mille livres d'amende. Le 15 juin 1787, un second inspecteur est créé à Béziers.

Telles sont les mesures prises contre les fraudes en général.

Complétons ce rapide aperçu historique en rappelant toujours d'après la savante documentation de M.

Degrully, une série de mesures relatives non plus à la vinification, mais à la culture de la vigne.

En 630, Dagobert édicte une amende pour le vigneron qui aura nui à la vigne de son voisin. En 805 et 809 les capitulaires de Charlemagne interdisent la vente en vert (sur souche). Le 12 juin 1557, Henri II prohiba à nouveau la vente des vins en vert. En 1566 le royaume ayant éprouvé une grande disette parce que la récolte du blé avait été mauvaise, Charles IX abusé, comme Domitien l'avait été, en attribua de même la cause à la trop grande abondance de vignes et, comme Domitien, il les proscrivit. Une ordonnance disposa que dans chaque canton elles ne pourraient occuper que le tiers du terrain et il voulut que les deux autres tiers fussent convertis en terres labourables ou en prés.

« C'est une remarque digne d'attention et dont les buveurs surtout doivent triompher, que les deux princes qui proscrivirent les vignes en France aient été l'un l'auteur de la Saint-Barthélemy, l'autre un des plus abominables tyrans qui aient affligé le monde » (1).

Henri III en 1577 modifia l'ordonnance du roi son frère en recommandant à tous les officiers chargés du Gouvernement des provinces d'avoir attention qu'en leur territoire les labours ne fussent point délaissés pour faire plant excessif de vigne.

Des Commissions de jurés vignerons avaient été

---

(1) Legrand d'Aussy. — *Histoire de la Vie Privée des Français.* Tome II, page 411.

créées pour désigner les vignes à arracher. Cette disposition n'améliora pas l'état du marché. En 1594 intervint un nouvel édit prescrivant de nouveau d'arracher une partie du vignoble français.

Au cours du XVII[e] siècle, on voit de nombreux Parlements demander des ordonnances pour empêcher la vigne de se multiplier. Louis XV en 1731 défendit de faire à l'avenir aucune nouvelle plantation et disposa que les vignes qu'on aurait cessé de cultiver pendant deux ans ne pourraient plus l'être par la suite. On invoquait comme motifs à l'appui de ces mesures que la culture de la vigne avait pris dans le royaume une trop grande importance sur des terres propres à porter des grains ou à former des pâturages; qu'elle causait la cherté des bois, enfin qu'elle multipliait tellement la quantité des vins que leur valeur et leur réputation en étaient détruites par endroits. En 1747, les Etats du Languedoc demandent que l'on interdise de fumer les vignes ce qui est édicté par l'intendant général le 21 mars 1748. L'édit de 1731 fut révoqué pour le Languedoc en 1759. Ainsi la plupart des mesures de réglementation de la viticulture avaient pour but d'empêcher la surproduction.

Avant de terminer cet aperçu historique sur la réglementation viticole dans l'ancienne France, signalons que le vigneron ne pouvait soutirer le vin de sa cave sans avoir acquitté un droit de vinage au profit du seigneur.

Parfois les propriétaires éprouvant trop de difficul-

tés à vendre leurs vins au commerce, préféraient le débiter eux-mêmes. Cela se nommait « vendre à pot ». Le seigneur faisait d'abord crier et vendre son vin, c'était son droit de banvin, puis, sur son aveu, les vignerons pouvaient procéder à leur vente.

Pour compléter ces indications historiques relatives à la viticulture et à la vinification dans l'ancienne France, nous donnons ci-après le tableau de la production de notre pays en 1788. Pour plus de clarté les régions sont indiquées comme si déjà la division en départements avait eu lieu.

Départements actuels	Hectares plantés	Hectolitres
Aude	29.312	359.072
Charente	75.000	777.000
Charente I.	81.000	1.701.000
Gard	51.151	933.500
Gers	62.000	775.000
Gironde	135.000	2.700.000
Hérault	63.500	1.129.787
Meurthe	—	579.576
Var	—	713.869
Yonne	—	543.639
Lot	36.500	—
Lot-et-Garonne	55.000	—

La production totale de la France était en 1788 de 27.000.000 d'hectolitres. (1).

---

(1) Paul Degrully. — Op. et loc. cit.

III

La Révolution devait briser les entraves apportées jusque là à la liberté de l'industrie et du commerce. L'œuvre de libération économique de la Révolution française s'est manifestée d'une façon particulièrement significative, au regard de la viticulture, par l'abolition des douanes intérieures le 5 novembre 1790, par l'abolition des droits d'aides le 1er mai 1791.

La joie suscitée par ces mesures fut immense. C'était le vin libre. Pendant les jours qui suivirent, à Paris comme en province, un peuple entier « se godailla ». De Goncourt écrit : « Le vin est à 6 sols la pinte. Le paysan est content, il a obtenu ce qu'il demandait, il est maître et seigneur dans sa vigne, il pourra vendre son vin comme il voudra sans chamaille. »

Cette situation fut, dans une certaine mesure, modifiée par la loi du 5 Ventôse, an XII (25 février 1804) qui, pour assurer la perception de l'impôt sur le vin, en faisait constater les quantités récoltées et établissait un droit d'inventaire.

Avant d'aborder directement l'étude du Régime de la Vinification, il n'est pas sans utilité de rappeler les nécessités qui devaient accentuer l'urgence de son établissement. C'est dans ce but que nous allons indiquer rapidement les vicissitudes par lesquelles passa la viticulture française dans le courant du XIXe siècle.

Jusqu'en 1850, la situation viticole ne soulève pas d'inquiétude.

« La vigne est cultivée dans les coteaux principalement dans les terres légères, caillouteuses, peu fertiles; le vin est encore une boisson de luxe. La vigne est cultivée un peu partout, mais il n'y a pas à proprement parler de régions viticoles. De 1800 à 1850 environ, on constate un certain équilibre entre la production et la consommation; les prix sont rémunérateurs. On entend seulement des plaintes au sujet de l'importance des impôts, qui par endroits rendent difficiles la situation des producteurs.

« Mais par la suite, la culture de la vigne va s'étendre dans les terrains d'alluvions riches et profonds, elle va devenir intensive, les gros rendements vont être recherchés à raison des maladies que va subir le vignoble et qui vont diminuer la production. Les besoins de la consommation iront croissant. L'équilibre entre l'offre et la demande sera souvent rompu; il y aura de fréquentes crises dont les conséquences se feront d'autant plus sentir que la vigne sera devenue dans certaines régions, la seule culture. » (1).

La création des Chemins de Fer va avoir pour résultat de faciliter les échanges, de diminuer le prix d'achat de différents produits, et par conséquent de

---

(1) Georges Chaffal. — *Les Crises Viticoles modernes et la dépréciation actuelle du vignoble.* Imprimeries Réunies (Lyon 1908, page 11).

permettre la diffusion du vin au sein de toutes les classes de la société. De plus, la crise de l'oïdium incita de nombreux propriétaires à se livrer à la culture de la vigne à raison des bénéfices jusque là inconnus, réalisés au cours de cette période critique par les viticulteurs qui les premiers avaient découvert le remède efficace pour combattre le fléau.

La crise de l'oïdium dura de 1852 à 1856. De très rares régions furent épargnées par le désastre. Les ravages furent tels, que la production s'abaissa de 1851 à 1854, de 45.000.000 d'hectolitres à 11.000.000. Les viticulteurs de l'Hérault trouvèrent les premiers le remède, la fleur de soufre répandue sur les feuilles et raisins attaqués par le champignon. Les Héraultais furent donc les premiers à bénéficier de prix rémunérateurs. Devant cet exemple, les autres régions viticoles luttèrent contre le fléau et l'on entra résolument dans la voie de la culture intensive. Dès 1863, la production s'élevait à 51.000.000 d'hectolitres pour s'accroître ensuite et atteindre le chiffre fabuleux de 84.000.000 d'hectolitres en 1875. En 1857 l'oïdium était déjà vaincu et la crise terminée, grâce aux efforts des vignerons. Le législateur n'était pas intervenu.

La période de 1857 à 1875 devait être une ère de prospérité pour la viticulture. Cependant, dès 1865, le phylloxéra faisait son apparition dans le Gard près de Roquemaure, et en 1868 tout le bassin du Rhône était contaminé. A la même époque, le fléau gagnait le Bordelais et en 1879, presque tous les soixante-quatre départements viticoles étaient atteints.

Le désastre fut sans précédent. En 1879 et 1880, il y eut fléchissement énorme de la production. Un million d'hectares furent arrachés. Les pertes occasionnées par le fléau ont été estimées à plus de six milliards de francs.

La loi du 22 juillet 1874, attribua un prix de trois cent mille francs à l'inventeur d'un moyen efficace pour détruire le phylloxéra et empêcher ses ravages. Les lois du 15 juillet 1878 et du 2 août 1879, interdirent le transfert des plants et sarments attaqués. Le décret du 12 juillet 1880 étendit les lois précédentes à l'Algérie. La Convention de Berne du 29 avril 1882, conclue entre les principales nations viticoles d'Europe, édicta une série de mesures contre le phylloxéra. La loi du 29 juillet 1884 accorda aux viticulteurs une remise de taxe sur le sucre qu'ils employaient pour la chaptalisation ou la fabrication des vins de sucre. La loi du 1er décembre 1887 exemptait de l'impôt foncier toutes les terres plantées en vignes, âgées de moins de quatre ans. La loi du 14 août 1889, loi Griffe, et la loi du 11 juillet 1891, loi Brousse, visaient à entraver la fabrication des vins artificiels, leur refusant l'appellation de vin, ne permettant leur circulation que dans des récipients portant en gros caractères: « vins de sucre, vins de marc, vins de raisins secs », leur imposant des locaux distincts pour la fabrication et la mise en vente. Ces deux lois ne devaient pas d'ailleurs avoir de résultat efficace. Enfin en 1892, un relèvement des droits sur les vins étrangers protège le vignoble national de la

concurrence des vins d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de République Argentine, etc...

Dès 1890, les désastres causés par le phylloxéra étaient palliés par la reconstitution du vignoble avec des porte-greffes américains. Une nouvelle crise surgit en 1893, causée par une récolte abondante. Depuis 1885, la récolte moyenne était de 30.000.000 d'hectolitres. Elle fut de 50.000.000 en 1893. La crise fut autant une crise de stagnation des affaires en prévision d'un écoulement difficile du vin qu'une crise de surproduction. La nature se chargea de rétablir la situation par des gelées générales de 1895, 1897, et 1898 qui rendirent les récoltes déficitaires.

Mais les viticulteurs furent amenés à demander avec plus d'insistance, une protection plus efficace contre la fraude.

Une première loi du 24 juillet 1894, intervint contre le mouillage et le vinage. Un second texte fut voté le 6 avril 1897 contre les vins de raisins secs. Enfin de nouvelles mesures furent prises par la loi du 1er février 1899 contre les vins étrangers. Le prix du vin fut rémunérateur durant la période de 1894 à 1899, mais surtout en raison de la médiocrité des récoltes.

La crise allait reparaître avec un caractère suraigü lorsque les droits de douane sur les sucres, qui étaient alors de 60 francs, furent ramenés à 25 francs (loi du 28 janvier 1903). Le cours des vins s'abaissa, dès 1904, à 0,80 et 0,90 centimes le degré hectolitre et la baisse devait par la suite s'accentuer encore davantage.

La loi du 1er août 1905 n'avait eu qu'une efficacité très limitée, parce que l'application normale en était subordonnée à un règlement d'administration publique qui se fit attendre plus de deux ans. Les efforts d'organisation des viticulteurs représentés par la C. G. V. naissante, ceux du groupe parlementaire de défense viticole devaient aboutir au décret organique du 3 septembre 1907, dont le décret du 19 août 1921, n'est qu'un perfectionnement obtenu grâce à l'expérience acquise.

Telles sont les vicissitudes que traversa notre vignoble depuis 1789, jusqu'à la période contemporaine.

Jetons maintenant un rapide coup d'œil sur l'évolution des procédés de vinification tant au point de vue mécanique qu'au point de vue de la chimie vinicole.

Une cave moderne est une véritable « usine vinaire. » (1).

Le machinisme a introduit ses bienfaits dans la cave du vigneron. Il permet une économie de main-d'œuvre très appréciable et offre l'avantage de réaliser la manipulation des grappes, du moût et du vin dans des conditions de propreté particulièrement intéressantes au point de vue de la santé future du produit.

En ce qui concerne l'outillage mécanique, d'immenses progrès ont été réalisés, surtout grâce aux efforts des Coopératives de vinification.

---

(1) Pierre Paul. — *De la Vinification.* Fritsch éditeur (Paris 1894, page 119).

Une usine vinaire moderne peut se diviser en deux parties. Celle où l'on ébauche le produit, où l'on reçoit le raisin, où l'on transforme rapidement en alcool la majeure partie du sucre qu'il contient, où l'on extrait le moût qu'on débarrasse ensuite de ses grosses impuretés. Cette première partie pourrait s'appeler le « cellier ». La seconde où l'on achève le produit, où lentement la transformation en alcool s'effectue définitivement, où l'on parera le produit pour la vente, où on le conservera, d'où on l'expédiera, pourrait être appelée « cave. »

Dans le cellier, s'exécutera le foulage, le pressurage et le pompage, grâce à des appareils mécaniques mus par l'électricité le plus souvent. Dans le cellier encore, on procèdera à l'épuration première des moûts en les faisant cuver dans des batteries de cuves, entretenues dans des conditions essentielles de propreté.

Dans la cave sera disposée la vaisselle vinaire. On y enverra les vins se reposer et se dépouiller de toutes leurs impuretés, grâce à un jeu savant de tuyautages. L'usine vinaire complètement outillée aura à sa disposition une foule d'appareils pour permettre la concentration des moûts, la congellation des vins, la pasteurisation, etc... Enfin, le plus souvent, pour l'utilisation des sous-produits, une distillerie sera adjointe au cellier et à la cave.

Sur l'antique manière de vinifier, les procédés modernes ont le double avantage, nous le répétons, d'être plus économiques et plus pratiques ; plus écono-

miques, parce qu'une main-d'œuvre réduite est seulement nécessaire pour mettre en marche les divers moteurs et appareils; plus pratiques parce que le vin produit est manipulé dans des conditions de propreté qui permettent d'éviter de multiples accidents.

A côté des progrès du machinisme les découvertes de Pasteur ont apporté une véritable révolution dans l'art de faire le vin.

Pasteur écrivait à Napoléon III la lettre suivante:

« Sire, votre Majesté préoccupée avec raison du préjudice que portent au commerce des vins de France, les altérations auxquelles ils sont sujet, a daigné m'inviter, il y a deux ans, à rechercher les causes des maladies des vins, et les moyens de les prévenir. Depuis le jour où j'ai été honoré de cette importante mission je n'ai cessé de m'y appliquer tout entier. Les résultats auxquels je suis parvenu sont exposés dans l'ouvrage ci-joint qui a pour titre: « Etude sur le vin — ses maladies, causes qui les provoquent. Procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir ».

» Si le temps juge nécessaire et infaillible de toutes les productions de la science consacre, comme je l'espère, l'exactitude de mon travail, j'aurai acquis, Sire, la satisfaction la plus enviable pour un savant celle d'avoir servi utilement mon pays en répondant aux désirs de l'Empereur.» (1)

---

(1) Pasteur. — *Etude sur le vin.* Librairie Savy (Paris 1873, page 4).

Pasteur se livra à des études très fructueuses sur le vin et renouvella profondément les théories qui avaient été accréditées par Chaptal et Liebig. On croyait généralement que le vin est un liquide toujours en travail, que l'équilibre entre ses divers éléments ne succède point à la fermentation du moût de raisins. Pasteur combattit ces fausses doctrines. Sans doute il admettait des actions chimiques lentes dans le corps du vin entre les acides et l'alcool. Mais ce travail chimique ne peut donner naissance aux maladies, ne peut expliquer le vieillissement du vin. Pour Pasteur le vieillissement du vin est l'effet d'une oxydation, et les maladies proviennent surtout de micro-organismes apportés par l'air, par les poussières déposées sur les raisins, par les grains avariés, par le matériel servant à la vendange. Enfin Pasteur avait renversé les théories connues jusqu'à lui, touchant la fermentation. Il détruisait à jamais la vieille croyance à la génération spontanée. (1)

Ces progrès de la chimie vinicole allaient être très utiles pour la découverte des fraudes.

A l'heure actuelle l'œnologie est devenue une véritable science au service du vinificateur et nous verrons au cours de cette étude quel précieux concours elle peut prêter, quels inappréciables résultats elle donne au point de vue de la qualité des vins. L'œnologie est un outil

---

(1) G. Jacquemin. — *Les Fermentations Rationnelles.* Malzéville, éditeur (Nancy 1900, page 10).

extrêmement pratique entre les mains des Agents de la répression des fraudes.

Une fois le produit achevé, la science suffira souvent à déméler s'il a été préparé d'une manière conforme aux usages loyaux ou si, au contraire, des manœuvres condamnables ont été entreprises. Il n'est donc pas nécessaire comme jadis de surveiller la fabrication dans ses moindres détails pour saisir la falsification.

Sur les fraudes au XIX^e^ siècle, nous ne nous étendrons point. Nous exposerons seulement la période aiguë où elles firent courir à la vigne un danger vraiment mortel.

Si la fabrication des vins artificiels s'est manifestée à diverses reprises surtout pendant les périodes de sous-production elle ne devait jamais atteindre le taux auquel elle parvint de 1903 à 1906.

Les résultats combinés de la réforme douanière indiquée plus haut et de la Loi du 1^er^ septembre 1903 abaissant à 25 fr. la taxe sur les sucres, se traduisirent au point de vue viticole par un essort sans précédent de la fraude.

Pour donner une idée de l'importance prise alors par les sophistications vinicoles, nous rappellerons, après M. Degrully, qu'il entra dans Paris en 1903, 5.000.000 d'hectolitres de vins naturels et que l'on en consomma 9.000.000 d'hectolitres; 4.000.000 d'hectolitres représentaient donc le mouillage et la fabrication clandes-

tine avec pour base : sucre ,glucose, raisins secs, figues, et eau de Seine bien entendu. (1)

Quand elle atteint de pareilles proportions, la fraude devient un véritable fléau social et l'on ne s'étonne pas que, contre elle, se soient produits d'abord la plus profonde indignation, puis cet effort d'organisation et de coordination qui devait être la cause la plus active du relèvement de la viticulture.

Avant d'en arriver à l'étude directe des mesures actuellement en vigueur, il est nécessaire de donner un aperçu des mesures prises en France contre la fraude depuis 1789.

Le Décret des 19 et 22 juillet 1791 ne parle que des boissons falsifiées par des mixtions nuisibles. Aucune disposition n'est insérée contre les falsifications non nuisibles.

Le Code Pénal de 1810 est plus prévoyant. Mais il contient plusieurs anomalies. D'un côté il classe la vente des boissons falsifiées par des mixtions nuisibles au nombre des attentats contre les personnes ; d'un autre côté il soumet à la justice débonnaire des juges de paix, la vente des aliments gâtés et corrompus ainsi que l'exposition ou vente des boissons simplement frelatées. Il convient d'ajouter que le code punissait la mise en vente des produits falsifiés et non le fait même de la falsification.

---

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, 1904, tome II, page 5.

En 1832 un paragraphe 14 fut ajouté à l'article 475 du code pénal pour punir de peines de simple police l'exposition en vente de comestibles corrompus ou nuisibles. Le code pénal de 1832 a confirmé la jurisprudence en étendant aux boissons l'article 423 qui punit la tromperie dans les ventes et sur la nature de toute marchandise tandis que ce texte ne visait auparavant que les articles d'orfèvrerie, de bijouterie.

Les lois du 27 mars 1851 et du 5 mai 1855 sont venues combler les lacunes du régime antérieur.

La loi de 1851 étendait l'article 423 du code pénal en érigeant en délit un fait qui précède la tromperie et lui sert de moyen: la falsification. La falsification n'est pas le fait même de la tromperie mais le moyen d'y arriver. Cette loi de 1851 est préventive autant que répressive. Elle ne donna pas la définition de la falsification et laissa aux juges le soin d'apprécier. Toujours est-il que l'acte préparatoire de la tromperie devenait un délit ce qui aggravait la répression des fraudes. Mais la loi exigeait que l'intention frauduleuse fût établie et que par conséquent soit prouvée la destination à la vente qui se présume d'après les circonstances du fait. Il y a falsification même si la substance employée n'est pas nuisible à la santé. La peine est cependant plus élevée si la matière employée est nocive.

Le 2 février 1852, un décret privait ceux qui étaient frappés d'emprisonnement, en vertu de la loi de 1851, du droit d'être inscrits sur les listes électorales.

La loi de 1851 ne s'appliquait pas aux boissons. Le

5 mai 1855, une nouvelle disposition législative intervenait pour que désormais les boissons fussent soumises au Régime général de la répression des fraudes. Cette mesure fut pour une large part, le résultat des préoccupations que suscitaient déjà les fraudes sur les vins. Ces fraudes ne laissèrent pas d'ailleurs de se multiplier et nécessitèrent les lois spéciales du 14 août 1889, du 11 juillet 1891, du 24 juillet 1894, du 6 août 1897 sur les fraudes et sur la vente des vins.

En 1898, M. Méline déposa au Sénat un projet de loi qui devait devenir la loi du 1er août 1905. La loi du 1er août 1905 réalise une innovation pratique, elle accorde au règlement d'administration publique, une importance exceptionnelle ce qui permet, par ce moyen, d'entrer dans des détails tout à fait techniques.

L'importance de ces règlements est telle qu'au moment du vote de la loi on pouvait dire: le nouveau texte ne vaudra que ce que vaudront les règlements d'administration publique.

Nous avons dit les circonstances à la suite desquelles intervint le décret du 3 septembre 1907, qui tendait à être la Charte de la vinification; nous savons comment il a été complété par le décret du 19 août 1921.

On arrive ainsi à la période contemporaine.

CHAPITRE II

Traitement des Mouts

I

Définition du vin

Avant d'entrer au cœur de notre sujet, rappelons que la loi Griffe, du 14 août 1889, donne la définition du vin.

Aux termes de l'article premier de cette loi, la dénomination vin, est exclusivement réservée au produit de la fermentation des raisins frais. Le décret du 3 septembre 1907 avait repris la définition: « Aucune

boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin, que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin ou du jus de raisins frais. »

M. Paul Susplugas (1), indique: « Ce texte est clair et au fond suffisant, néanmoins, nous lui préférons celui qui a été adopté par le Congrès de Paris en 1909 et qui est le suivant: « on comprend sous le nom général de vin le produit de la fermentation complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais ». Cette définition est beaucoup plus adéquate que la précédente et paraît tenir compte des divers procédés ou des différentes méthodes usitées dans la fabrication des vins. »

Le texte du décret du 19 août 1921, est de nature à donner satisfaction à M. Susplugas, dont l'observation était fort légitime. Voici d'ailleurs le texte en question : « Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin, que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais. La dénomination de vin doux peut être employée pour désigner le moût du raisin frais en cours de fermentation, destiné à la consommation. »

Voilà donc l'équivoque dissipée.

---

(1) Paul Susplugas. — *La Répression des fraudes dans la production et le commerce des vins.* Rivière éditeur (Toulouse 1920).

II

Le propriétaire vendange. En principe, si le raisin est sain, bien mûr et convenablement traité par un vinificateur au courant de son art, il donnera un vin normal sans qu'il y ait absolument rien à y ajouter. Mais le fruit de la vigne est essentiellement variable d'une année à l'autre et il faut tenir compte de cette diversité dans les conditions naturelles pour établir d'une façon judicieuse les opérations de vinification.

Beaucoup croient qu'il faut réserver tous ses soins au vin fait. « C'est là une erreur œnologique grossière, pense M. Bénazet (1), car la plupart des tares ultérieures des vins sont causées par des défauts non corrigés à la fermentation ou par une fermentation défectueuse ». La vendange constitue une matière première plastique répondant bien mieux au traitement que le produit délicat et complexe qu'est le vin. Il semble donc logique de réserver à la cave la plupart des traitements et additions qui peuvent paraître utiles.

Les principaux éléments entrant dans la composition des vins ordinaires normalement fermentés, sont:

---

(1) J. Benazet. — Op. et loc. cit.

L'eau dans la proportion d'environ 900 gr. par litre			
L'alcool éthylique.....	50,0 à	100	p. litre
La glycérine.....	3,0 à	8,0	—
La bitartrate de potasse.....	2,0 à	6,0	—
Le glucose et le luvélose.....	0,5 à	2,0	—
Le tanin.....	0,1 à	2,5	—
L'acide succinique.....	0,5 à	1,5	—
L'acide acétique.....	0,1 à	1,0	—

Une analyse tout à fait complète des vins, nécessite bien d'autres recherches. « Les résultats obtenus à la suite de cette analyse permettront d'apprécier soit par eux-mêmes, soit en établissant un rapport entre quelques-uns d'entr'eux, si le vin est naturel ou s'il a été l'objet d'une falsification. » (1).

Le mouillage se recherche d'une manière fort simple en se basant sur les règles établies par Armand Gautier et dont la principale, est la règle Alcool + Acide. Il faut que la somme moyenne Alcool + Acide, contenue dans un vin, égale 12°,5 au minimum. Ce chiffre limite a été établi par le Comité des Arts et Manufactures.

Le rapport Halphen qui s'obtient en divisant l'acide par l'alcool, le rapport Roos qui s'obtient en divisant la somme Alcool + Acide par le rapport de l'alcool à l'extrait sec, sont des procédés plus compliqués, permettant encore de déterminer le mouillage.

---

(1) R. Guillin. — *Analyses alimentaires* (Paris, librairie Baillière et Fils, 1923, page 77).

Le vinage, c'est-à-dire l'augmentation artificielle de la richesse alcoolique d'un vin se détermine en établissant le rapport entre le poids de l'alcool par litre de vin et le poids de l'extrait réduit. Ce rapport ne doit pas être supérieur à 4,5 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs avec une tolérance d'un dixième en plus. Si l'on n'obtient pas ces chiffres, le vin est présumé viné. Le poids de l'alcool par litre se calcule pratiquement en multipliant le degré alcoolique par huit.

III

Traitements Généraux des Mouts

Sulfitages et désulfitages. — L'acide sulfureux est employé pour détruire la vitalité des fausses levures nuisibles et pour laisser le champ libre à celles qui font le meilleur travail. Il modère et, par suite, régularise les fermentations. Il fixe la couleur et surtout il prévient certaines maladies des vins, notamment la casse brune ou casse oxydasique.

On applique l'acide sulfureux sous trois formes: gazeuse, liquide, solide. Pratiquement on obtient le gaz sulfureux par combustion du soufre dans un petit four-

neau. Il n'y a plus qu'à diriger le produit de cette combustion sur les points de circulation du moût ou à le faire pénétrer dans le moût par pompage. Cette introduction d'acide sulfureux gazeux ne fait l'objet d'aucune règlementation, mais il ne faut pas que le vin retienne plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre, un écart de 10 °/° en plus de ces quantités étant toléré.

L'acide sulfureux s'emploie généralement sous la forme liquide. La dose à employer varie d'ordinaire entre 6 et 10 grammes par hectolitre. Cette addition est sans limitation aux termes du décret du 19 août 1921, mais toutefois il est nécessaire d'observer les conditions ci-dessus indiquées pour le gaz sulfureux.

C'est ici le lieu de signaler l'emploi de plus en plus généralisé de préparations que les Maisons d'œnologie, livrent aux récoltants. Ces préparations contiennent de l'anhydride sulfureux, du phosphate d'ammoniaque et de l'eau. Le phosphate d'ammoniaque a pour but de nourrir les bonnes levures. Ces préparations sont réglementées par l'article 3, paragraphe 2, du décret du 19 août 1921. (1).

Il faut respecter également l'article 10 du même décret dont nous parle ainsi la circulaire du Service des

(1) L'addition de phosphate d'ammoniaque pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque est autorisée à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement des levures.

fraudes du 15 Novembre 1921 relative précisément à l'application du décret : « Les dispositions de l'article 10 qui visent les produits œnologiques sont nouvelles en ce sens que le décret abrogé du 3 Septembre 1907 ne contenait rien de semblable.

» La loi du 28 Juillet 1912 est en effet intervenue depuis pour compléter la loi du 1er Août 1905 et donner au gouvernement le pouvoir de réglementer la vente de ces produits. La loi du 1er août 1905 punissait la vente et la détention des produits propres à effectuer la falsification des boissons sous forme indiquant leur destination. La loi du 28 Juillet 1912 a supprimé cette réserve qui, en fait, rendait le texte inopérant. Depuis la promulgation de cette loi, le vendeur n'est punissable que s'il connait la destination du produit et le viticulteur ou le négociant qui détient le produit que s'il n'a pas un motif légitime de détention. D'ailleurs afin de mettre les viticulteurs et les négociants à même de distinguer nettement à travers des réclames commerciales les produits œnologiques dont l'emploi est licite de ceux dont l'usage est frauduleux, la loi précitée a décidé que tout produit destiné à la préparation ou à la conservation des boissons ne pourrait être mis en vente qu'avec une étiquette portant l'indication de composition.

» Ainsi le producteur ou le négociant qui procède à une manipulation comportant l'addition d'un produit œnologique ne peut plus comme autrefois commettre à son insu une falsification, il agit en connaissance de

cause et engage sa responsabilité. Ces dispositions n'avaient jusqu'ici reçu qu'une application incomplète car la loi du 28 Juillet 1912 a laissé à un règlement le soin de fixer les conditions matérielles dans lesquelles les indications de composition devront être portées à la connaissance des acheteurs sur les étiquettes, annonces, réclames, papiers de commerce.

» L'article 10 du décret constitue ce règlement. La dimension des caractères indiquant la composition des produits œnologiques doit être rapportée aux autres inscriptions concernant le produit et non aux indications d'un ordre différent telles que la raison sociale de la maison de vente ou de fabrication ou les indications visant d'autres produits énumérés dans la même annonce.

» De même les dispositions de l'article 10 sont applicables aux affiches imprimées mais ne semblent pas l'être aux affiches peintes et émaillées du moins en ce qui concerne la dimension des caractères. Un délai de trois mois est accordé aux intéressés pour se conformer aux prescriptions dont s'agit. »

Que l'on nous excuse de cette trop longue citation. Elle a son importance car elle ne se rapporte pas seulement au sulfitage mais à toutes sortes d'opérations œnologiques. Voilà donc notées une fois pour toutes les dispositions intéressantes que contient ce passage de la circulaire du Service de la Répression des fraudes.

L'application d'acide sulfureux se fait en dernier

lieu sous forme de bisulfite cristallisé. Cet emploi est limité à la dose de 20 grammes par hectolitre.

Ce sont des considérations d'hygiène qui expliquaient seules la limitation imposée à l'emploi de l'acide sulfureux en vinification. Le décret du 3 Septembre 1907 fixait à 350 milligrammes par litre la quantité maximum d'anhydride sulfureux libre et combiné à retrouver dans le vin. Le Conseil supérieur d'hygiène publique avait émis l'avis, le 27 mars 1911, qu'il n'y avait pas d'inconvénient au point de vue de la santé publique à fixer à 100 milligrammes la dose d'acide sulfureux libre et à 350 la dose d'acide sulfureux combiné soit au total 450 milligrammes par litre.

Le décret du 6 Novembre 1913 remplaçait le chiffre 350 milligrammes par 450. Le décret du 19 Août 1921 ne porte aucune limitation pour l'anhydride sulfureux mais répète pour les bisulfites alcalins et cristallisés la clause du 3 septembre 1907, la dose ne peut être supérieure à 20 grammes par hectolitre. Il est évident que pour toutes les applications d'anhydride sulfureux, le décret du 6 Novembre 1913 continue de s'appliquer.

La circulaire du service des fraudes pour l'application du décret fait remarquer que le nouveau texte autorise l'addition des dits bisulfites aux moûts mais il est muet en ce qui concerne leur emploi pour le traitement du vin. De nombreuses protestations émanant du commerce des vins et de la viticulture se sont élevées contre cette réserve. Les bisulfites constituent pour

les viticulteurs et pour les petits négociants, la seule forme pratique d'emploi de l'anhydride sulfureux pour le traitement des vins menacés de certaines maladies telles que la casse brune. La Société des Experts Chimistes de France saisie de la question a émis l'avis que l'addition des bisulfites aux vins correspond à une nécessité et qu'elle devrait être permise aussi bien aux viticulteurs qu'aux négociants étant entendu que les doses totalisées ne dépasseraient pas 20 grammes.

Le service des fraudes estime que la question doit être remise à l'étude et qu'il y a lieu jusqu'à ce qu'elle ait été résolue, de tolérer l'addition des bisulfites alcalins au vin dans les limites antérieurement admises.

La généralisation de l'emploi de l'anhydride sulfureux a abouti à améliorer la qualité des vins mis en vente, à leur assurer une résistance plus grande contre les diverses maladies. Ce qui est un bienfait car nos vins sont plus agréables à voir et à boire, ils ont plus de franchise dans la couleur et plus de limpidité que par le passé.

Il est possible que la grande quantité d'acide sulfureux introduite dans le moût empêche la fermentation. D'ailleurs ce résultat n'est pas toujours accidentel et quelquefois voulu comme on le verra en traitant l'édulcoration des vins blancs. Quoiqu'il en soit dans un cas comme dans l'autre, on peut vouloir réparer l'erreur commise ou revenir sur l'opération effectuée. c'est-à-dire mettre les moûts en fermentation.

On procède alors au désulfitage, le plus souvent par le soutirage à l'air, plus rarement par le vide et par la chaleur. L'opération prévue par le décret du 3 Septembre 1907 est considérée comme parfaitement légale. Le décret du 19 Août 1921 reprend la même disposition dans son article trois. Cette mesure à caractère économique permet aux vignerons soit de rémédier à un excès d'acide sulfureux soit de se plier aux exigences du marché.

Levurages. — Peu de chose à dire sur l'emploi des levures. Leur utilité est reconnue dès longtemps. Monsieur Jacquemin fait dans son ouvrage sur les fermentations rationnelles, un exposé très intéressant de leur rôle. Il est clair que les levures saines et en pleine vitalité permettent d'obtenir les fermentations régulières sans échauffement exagéré et sans arrêt. Les vins produits se clarifient bien et n'ont pas généralement de faux goût. Le levurage ne donne pas d'ailleurs du bouquet au vin comme on l'a soutenu, mais il permet de mettre en relief celui du fruit lui-même et c'est déjà beaucoup. De plus, le levurage produit une augmentation du degré alcoolique car il provoque la transformation du sucre en alcool dans de très bonnes conditions. Monsieur J. Sahuc (1) regrette que le levurage ne soit pas apprécié comme il le mériterait.

---

(1) J. Sahuc. — *Progrès Agricole et Viticole,* 28 Mai 1922.

Après une période de faveur très marquée vers l'année 1910, l'emploi de ce procédé de vinification a beaucoup diminué. Cela tient surtout à la mauvaise application que l'on a fait des levures et à certaines espérances excessives que l'on avait pu fonder sur leur emploi.

L'article 3 du décret du 19 Août 1921, reprenant les termes de celui du 3 Septembre 1907, approuve et considère comme licite l'emploi des levures sélectionnées.

Le levurage des moûts peut impliquer leur stérilisation préalable. En effet, inutile de semer les levures sélectionnées dans un milieu où pour prospérer, elles auront à entrer en lutte contre des ferments de second ordre. Ne vaut-il pas mieux leur préparer la route et leur laisser le champ libre? C'est ce qui est réalisé par la stérilisation. Elle consiste, à porter le moût enfermé dans des autoclaves, au-dessus de 100° et par là, à détruire les ferments naturels qu'il contient. Ensuite on fait refroidir ce liquide devenu stérile et on l'ensemence de levures sélectionnées.

La stérilisation permet donc de régler le départ de la fermentation. Il est évident que toutes ces manipulations sont très onéreuses et assez rarement pratiquées. Cependant, dans le département de l'Hérault, des essais ont été réalisés par des négociants de Champagne acquéreurs de vins d'aramons vinifiés en blancs. Un procédé plus pratique, bien que moins perfectionné, est de stériliser par l'anhydride sulfureux et de faire partir

ensuite la fermentation avec des levures sélectionnées.

La stérilisation des moûts n'est pas mentionnée par le décret du 19 août 1921. Cependant, nous éprouvons quelques difficultés à penser qu'elle puisse être considérée comme illicite. N'est-elle pas souvent la condition primordiale de l'usage rationnel des levures dont l'emploi est formellement autorisé?

Acidulation et déverdissage. — L'acidulation du moût avant sa mise en fermentation a pour effet de nuire aux ferments de décomposition, en augmentant l'acidité totale du vin. La fermentation alcoolique ne s'établit normalement que dans les moûts à réaction suffisamment acide. Si l'acidité est trop faible il s'établit des fermentations nuisibles.

On acidule généralement avec l'acide tartrique, quelquefois avec du moût de grapillons incomplètement mûrs, rarement avec l'acide citrique (ce dernier est employé dans le vin pour empêcher la casse, à la dose maximum de 50 milligrammes par litre). Le décret du 19 août 1921 indique: « Ne constitue pas une manipulation frauduleuse: l'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans des moûts peu acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit. »

Il y a des acides dont il est interdit de se servir. Une circulaire ministérielle du 7 février 1881 avait déjà interdit l'emploi de l'acide salicylique et une autre circu-

laire en date du 18 décembre 1890 déclarait l'addition d'acide sulfurique nuisible à la santé. La loi de 1891 intervint et interdit formellement l'emploi de produits tels que les acides sulfuriques, nitriques, chlorydriques, salicyliques, boriques ou autres analogues (art. 2).

Il convient de noter que si l'addition d'acide tartrique est autorisée dans le moût pour permettre le développement normal des levures qui se fait mal dans un milieu trop peu acide, cette addition n'a plus de raison d'être dans le vin fait, d'autant plus que cela pourrait masquer le mouillage.

M. Filaudeau, dans un rapport à la Société des Experts Chimistes de France, s'exprime comme il suit, sur le déverdissage ou la désacidification des moûts: « Le déverdissage est l'opération qui consiste, dans les années où les conditions climatériques n'ont pas permis à la vigne de mûrir suffisamment ses fruits, à débarrasser les moûts ou les vins des excès d'acide fixe qui lui communiquent le goût rèche, la saveur désagréable, le plus habituellement désignés sous le nom de verdeur ».

La circulaire du Ministre de l'Agriculture du 26 janvier 1910 considérait cette opération comme interdite. Cependant les viticulteurs et les œnologues des régions où le raisin mûrit difficilement certaines années, ont demandé l'autorisation de recourir à ces pratiques.

En faveur du déverdissage on invoque: les intérêts des régions comme le Centre ou l'Ouest où les vins sont

plus acides que dans le Midi et dont on ne peut écouler les produits à cause de leur acidité excessive; l'injustice qu'il y a à permettre aux uns d'acidifier et à interdire aux autres de désacidifier; l'infériorité des producteurs français vis-à-vis de leurs concurrents étrangers autorisés à déverdir leurs vins; le danger de ne pouvoir réprimer le mouillage masqué par l'excès d'acidité.

Ce ne sont pas d'ailleurs seulement les intérêts économiques, mais aussi un intérêt d'hygiène que l'on fait valoir en faveur de la désacidification (les vins trop acides sont nocifs).

Contre le déverdissage on invoque : la définition légale du vin; le caractère trop complexe d'une opération qui n'a pas la consécration de la pratique courante; la possibilité de l'abus des saturants, la crainte de voir leur emploi étendu aux vins piqués ou malades. On a pu soutenir aussi que l'hygiène s'opposait au déverdissage, la désacidification ayant pour résultat d'incorporer au vin des sels de potasse nuisibles à la santé. (1).

Interrogé sur le point de savoir si l'article 2 du décret du 3 septembre 1907 était limitatif, le Ministre de l'Agriculture répondait au *Journal Officiel* des 5 et 10 juin 1913, que tel n'était pas son avis. Mais sur la désacidification le Ministre laissait la parole aux Tribunaux.

La Cour d'Angers, le 6 juin 1913, consacra une thèse

---

(1) Paul Susplugas. — Op. et loc. cit.

opposée à celle soutenue par le Ministre, l'énumération du décret de 1907 est limitative, la désacidification reste donc interdite. (1)

La Commission Commerciale des boissons, consultée par le Ministre, a répondu: « le déverdissage doit être considéré comme un procédé d'exception auquel on ne doit recourir qu'en cas de nécessité et avec modération ». Le débat a été définitivement tranché par le décret du 19 août 1921, paragraphe 2.

« Le Ministre peut autoriser après enquête, exceptionnellement par arrêté, l'addition aux moûts trop acides des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne. L'arrêté détermine la quantité et la nature des matières dont l'emploi est autorisé ainsi que la durée de l'autorisation. » (2)

Cette solution a un caractère transactionnel et vise à concilier tous les intérêts en présence, en décidant notamment que les Associations Agricoles seront obligatoirement consultées. (3)

---

(1) La circulaire du service de la répression des fraudes du 15 novembre 1921 pour l'application du décret du 19 août de la même année, indique d'ailleurs que l'énumération incluse dans ce dernier texte est limitative.

(2) Un arrêté de ce genre en ce qui concerne les moûts trop acides a été pris en 1922. On peut en lire le texte au *Journal Officiel* du 6 octobre 1922, page 10007.

(3) La circulaire du service des fraudes du 15 novembre 1921, indique: « Il est rationnel d'autoriser l'acidification des moûts par l'acide tartrique parce que la fermentation d'un moût insuffisamment

Plâtrage et phosphatage. — Le plâtrage constituait pour les vins méridionaux un merveilleux manteau, pour cacher leurs défauts et assurer leur conservation. Le plâtrage permettait la clarification et donnait de la limpidité aux vins par la défécation produite par la chaux qui se précipitait sous la forme de tartrate de chaux. Le plâtrage avivait encore la couleur, évitait la casse bleue, mais il introduisait dans le vin une quantité de sulfate de potasse qui ne répond à aucun besoin de l'organisme.

L'article 3 de la loi du 11 juillet 1891 interdit la mise en vente, la vente ou la livraison de vins plâtrés contenant plus de 2 grammes de sulfate de potasse

---

acide ne peut se faire normalement. Aucune raison de même ordre n'existe au contraire pour permettre la désacidification des moûts, car les moûts trop acides fermentent toujours d'une façon parfaite. Ces derniers peuvent donner il est vrai, des vins trop verts. Mais il ne faut pas perdre de vue que les moûts peuvent être sucrés et que le sucrage produit une sorte de désacidification puisqu'il permet de relever la teneur alcoolique de près de 3°, d'où résulte une plus abondante précipitation de tartre. Quoi qu'il en soit on a pensé que dans les années tout à fait exceptionnelles, le sucrage des vendanges ne pouvait pas permettre une réduction suffisante de l'acidité des moûts. C'est dans cet esprit que des dispositions nouvelles ont été insérées dans le décret du 19 août 1921. Quant au déverdissage des vins, il reste interdit. Il n'y avait aucune raison sérieuse de l'autoriser et cette pratique pourrait donner lieu à des abus, dépiquage par exemple. D'autre part si les vins verts ne sont pas consommables, ils peuvent être utilisés pour couper de gros vins manquant de fraîcheur ».

ou de soude par litre. Ces dispositions s'appliquent aux vins de liqueur. (1).

M. Susplugas fait remarquer avec juste raison, que l'introduction dans le texte des mots: « ou de soude », est évidemment le résultat d'une méprise. Il se forme bien du sulfate de potassium, mais non du sulfate de soude.

1° *Vins Surplâtrés*

A interprêter à la lettre la loi de 1891, on aperçoit qu'elle semble indiquer une distinction entre les vins surplâtrés et les vins falsifiés en général. Cette distinction était d'ailleurs faite dans une circulaire du Garde des Sceaux adressée aux Procureurs Généraux, le 1er août 1891 : « Les vins ordinaires plâtrés au-delà de la limite de 2 grammes par litre ne tomberont sous le coup de la loi que lorsqu'ils seront livrés à la consommation et qu'ils seront trouvés en circulation qu'elle que soit d'ailleurs leur provenance. »

L'Administration des Contributions Indirectes se

---

(1) En février 1923, a été déposé sur le Bureau de la Chambre, un projet de loi portant modification à la loi du 11 juillet 1891. Ce projet est ainsi conçu. Article unique : « Le troisième paragraphe de l'article 3 de la loi du 11 juillet 1891 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes : « Ces dispositions ne sont pas applicables aux vins de liqueurs. »

basant sur divers arrêts de cassation, adopte au contraire la théorie que le surplâtrage des moûts en lui-même, la détention, le transport et le mélange de ces vins à des vins normaux doivent être punis tout comme la vente et la mise en vente de ces mêmes vins surplâtrés.

Les vins surplâtrés ne rentrent plus dans la définition du vin donnée par la loi du 14 août 1889, ils ne sont par conséquent que de simples dilutions alcooliques. (1).

Bref, le vin surplâtré contenant plus de 2 grammes de sulfate de potasse par litre ne pourra circuler que comme une dilution alcoolique et ne pourra être détenu que comme tel.

Le viticulteur qui en possèdera par aventure devra le vendre à la distillerie ou à la vinaigrerie, tout en ayant soin de le déclarer comme dilution alcoolique. Le vinificateur n'a point le droit de couper ce vin avec des vins normaux. L'article 2 du décret du 19 août 1921, est formel à cet égard.

2° *Vins Plâtrés*

Ce sont les vins qui contiennent moins de 2 grammes de sulfate de potasse par litre. L'article 3 de la loi du 11 juillet 1891, portait encore: « Les fûts et réci-

(1) En ce sens, arrêt de Cassation du 13 Mars 1909.

pients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères. Les livres, factures, connaissements, devront contenir la même indication. »

Cette addition fut la conséquence d'une discussion au Sénat engagée le 2 juillet 1891. M. Trouillot proposait l'addition, soutenant que les vins plâtrés de moins de 2 grammes sont tout de même nocifs pour l'organisme. M. Magnier faisait observer que certains vins tout à fait naturels contiennent du sulfate de potasse. On pourrait donc se trouver en présence d'un producteur honnête n'ayant point ajouté de plâtre à sa vendange et qui est poursuivi pour avoir fait passer son vin naturellement riche en sulfate de potasse (donc vin plâtré) comme vin. (1). On répondait à cela que rarement pour ne pas dire jamais la dose naturelle de sulfate de potasse n'est supérieure à 50 ou 60 milligrammes. Le Comité consultatif des Arts et Manufactures indiquait que l'on peut ne pas tenir compte de la dose de sulfate de potasse inférieure à un gramme par litre.

---

(1) Le Professeur Fonzes-Diacon signale dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 18 décembre 1921, un vin dont le propriétaire fut poursuivi pour mouillage dissimulé par addition d'acide tartrique en 1920; un rapport d'expertise avait fait relaxer le propriétaire de ce vin.

Or, en 1921, le vin récolté sur les mêmes terres contenait un excès de potasse et les laboratoires pouvaient le considérer soit comme ayant été atteint de tourne, soit simplement comme mouillé. Le Docteur Fonzes-Diacon affirme que les deux vins celui de 1920 et celui de 1921 étaient parfaitement naturels.

Progrès Agricole et Viticole, 18 décembre 1921, page 590.

Bref, il a été admis que le paragraphe final de la loi du 11 juillet 1891 ne s'appliquerait pas lorsque le vin contiendrait un gramme de sulfate de potasse par litre.

Résumons-nous :

Le vin qui contient plus de deux grammes de sulfate de potasse est surplâtré, c'est une dilution alcoolique.

Le vin qui contient de un à deux grammes, est dit vin plâtré, il circule sous ce nom.

Le vin qui contient moins de un gramme par litre est considéré comme normal.

Depuis cette loi, l'habitude de jeter du plâtre sur la vendange s'est bien perdue. On utilise de préférence dans le même but, les phosphates. L'initiative du phosphatage revient à M. Hugonencq, de Lodève. Les résultats obtenus sont moins nets qu'avec le plâtrage. Mais le traitement nouveau n'introduit dans le vin aucune matière nuisible. Le décret du 19 août 1921 autorise l'addition de phosphate de chaux commercialement pur, sans fixer de limitation de quantité.

La suppression du plâtrage a été réalisée en vue de l'hygiène publique comme le montrent les travaux préparatoires et les discussions. C'est une raison devant laquelle on doit s'incliner, bien que d'aucuns aient pensé que le sulfate de potasse n'est pas aussi nocif qu'on le prétend. Au point de vue économique on a pu regretter la suppression du plâtrage parce qu'il était un merveilleux moyen de clarifier et de protéger les vins contre les maladies. Ces regrets ne nous paraissent cependant

pas justifiés : le plâtrage avait trop souvent pour résultat de masquer temporairement certains défauts ; d'autre part, ces effets utiles sont actuellement obtenus d'une manière suffisante, grâce aux bisulfites, phosphates et à l'acidification de la vendange.

Concentration. — La concentration d'un liquide consiste, en réduisant son volume, à condenser dans une partie de ce liquide les principes et éléments constitutifs volatilisés dans une autre partie.

En vinification, la concentration s'applique d'abord à la vendange, que l'on débarrasse ainsi d'une certaine quantité d'eau de végétation par évaporation. M. Roos a préconisé un système qui consiste à chauffer la masse des raisins écrasés, tout en l'agitant. On a proposé également de concentrer les grains de raisins eux-mêmes par un courant d'air chaud, dont l'effet est analogue à celui de la dessication au soleil (passerillage). La concentration peut encore s'appliquer aux moûts par chauffage ou par circulation des liquides dans un appareil spécial où est envoyé un courant d'air chaud assurant une évaporation rapide. Enfin la concentration s'applique aux vins ; elle est pratiquée alors par le froid en congelant l'eau et en l'éliminant sous cette forme ; par la chaleur et par le vide, l'opération consiste à condenser, dans une partie du vin, l'alcool et les éthers volatilisés dans une autre partie.

La concentration appliquée aux moûts en pratique courante permet, sans sucrage comme sans vinage, de

livrer des vins de consommation courante bien étoffés, titrant 9 à 10 degrés d'alcool. Le producteur peut livrer aux négociants des vins complets susceptibles de voyager sans coupage préalable. L'importation des vins étrangers, précisément destinés au coupage, diminue du même coup. La concentration généralisée aboutirait à régulariser la production ce qui stabiliserait le prix. Les vins ayant un degré suffisant sont d'une conservation et d'une tenue certaines. La hantise des maladies innombrables disparait. La pratique agricole de la concentration permet également d'escompter une réduction du capital viticole immobilisé; inutile désormais d'avoir du logement pour les grosses récoltes qui se produisent tous les dix ans.

Au début du siècle dernier (en 1810-1811), on a concentré dans le Midi pour fabriquer du sucre pouvant remplacer le sucre de canne. Le retour du sucre de canne, dans une certaine mesure, et surtout la diffusion du sucre de betterave ont eu pour résultat d'enlever à ce produit toute faveur commerciale.

La concentration était lancée, en 1890, en Europe, et pratiquée par les Autrichiens; mais les conditions commerciales de l'affaire étaient mauvaises parce que les produits étaient surtout destinés à permettre au consommateur de faire du vin lui-même après dilution d'eau sur place et mise en fermentation.

En Italie, la concentration a été pratiquée dans le but surtout d'obtenir un sirop susceptible de quelques emplois spéciaux.

M. le Professeur P. Viala, au cours de son voyage en mission en Amérique en 1887, signala le développement de l'industrie de la concentration en Californie et l'importance des expéditions des moûts produits pour l'Europe.

En France, la concentration permet de réduire les frais de transport, facilite la fabrication des vins de liqueur avec des moûts de raisins français. Mais d'autre part, il est à craindre qu'elle ne facilite certaines fraudes.

Le décret du 19 août 1921 considère comme licite: 1°. En ce qui concerne les moûts la concentration partielle, mais dans une limite telle que le moût puisse fermenter sans addition d'eau. En aucun cas, la réduction de volume ne peut dépasser le dixième du volume du moût traité. 2°. En ce qui concerne les vins, la congellation est autorisée en vue de leur concentration partielle.

Toutefois le décret du 19 août 1921, ne permet pas la concentration des vins par la chaleur et le vide. Il est évident que si on le permettait, on arriverait aisément à des fraudes, à la distillation sans le concours de la Régie.

On ne trouve rien dans le texte en ce qui concerne la vendange. Mais on doit considérer que l'autorisation est implicite. En effet, la concentration s'opère par chauffage de raisins écrasés (procédé Roos), ce qui est parfaitement assimilable au chauffage des moûts, ou par dessication à l'air chaud de grains de raisins, ce qui

revient au passerillage par exposition au soleil procédé parfaitement licite.

La pratique de la concentration ne s'est point généralisée, parce que les vins faibles se vendent aisément, que le propriétaire n'a pas intérêt à faire la dépense d'un outillage aujourd'hui très cher et qu'il répugne à des manipulations compliquées.

Elle est utilisée pour la fabrication des vins de liqueur et par là son rôle est déjà très important. Dans le département de l'Hérault, elle est employée à Cette, Mèze et Frontignan. Elle donne d'excellents résultats.

La circulaire du service de la répression des fraudes du 15 novembre 1921, s'exprime en ces termes: « La concentration partielle des moûts ne peut être considérée comme une pratique constante. Elle ne se justifie que lorsqu'il s'agit de corriger les effets d'une maturité insuffisante, en ramenant le moût à la composition qu'il possède dans la région dans les années normales. Ainsi légèrement concentré et en tous cas dans une limite inférieure à 10 °/°, le moût restera un moût au sens fiscal du mot, comme au sens du décret et toutes les dispositions visant les moûts ordinaires lui sont applicables. C'est ainsi qu'il peut être conservé par mutage à l'anhydride sulfureux, si le chauffage auquel il a fallu le soumettre pour le concentrer n'a pas suffi à en assurer la conservation par stérilisation. De même il peut servir à l'édulcoration des vins blancs secs. Enfin rien ne s'oppose à ce qu'il soit mélangé avec des moûts d'une autre origine, car rien ne s'oppose à ce que le coupage

des moûts se fasse avant fermentation, comme il se fait entre les vins. Les moûts peuvent cependant être concentrés au-delà de la limite fixée par l'article 3; ils peuvent même être concentrés jusqu'à réduction à l'état pâteux ou à l'état solide, mais ils rentrent alors dans la catégorie des produits saccharins non cristallisables soumis aux droits et régimes des glucoses par l'article 23 de la loi du 17 juillet 1880. Ainsi réduits, ils ne peuvent être employés ni au sucrage des vendanges au lieu du sucrage ordinaire, ni à l'édulcoration des vins blancs secs. Par contre, rien ne s'oppose à ce qu'ils servent à la préparation des vins de liqueur ou de mistelles, ces dernières devant être considérées comme des produits du groupe de vins de liqueur, c'est-à-dire des boissons préparées avec de l'alcool et des raisins exclusivement.

Chaptalisation. — Il ne faut pas confondre le vin sucré de première cuvée obtenu par addition de sucre à la vendange et au moût, sans addition d'eau, avec le vin de sucre obtenu par le versement d'eau et de sucre sur les marcs. Le liquide produit dans le second cas. n'a d'ailleurs pas droit à la dénomination de vin, tandis que l'addition de sucre à la vendange avant la fermentation, dans la mesure voulue pour suppléer à l'insuffisance de maturité du raisin, n'est pas considérée comme faisant perdre au liquide obtenu sa dénomination de vin naturel.

Le décret du 19 août 1921, considère comme licite en ce qui concerne les moûts l'addition de sucre dans les limites de la loi du 28 janvier 1903.

L'article 7 de cette loi stipule que la quantité de sucre ajoutée, ne pourra être supérieure à 10 kilogrammes par 3 hectolitres de vendange. L'article premier de la loi du 6 août 1905, réduit encore la chaptalisation dans des limites plus étroites. L'emploi du sucre dans les limites de la loi du 28 janvier 1903, ne peut avoir lieu que pendant la période des vendanges. Le Préfet sur avis du Conseil Général, fixe par un arrêté la période des vendanges (c'est l'ancien ban des vendanges comme le dit M. Bénazet), avec possibilité de fixer des périodes différentes pour les diverses parties du département. On a ainsi voulu éviter les additions de sucre avec remise en fermentation à toute époque, pour masquer la fraude. Il est toutefois une exception, l'emploi du sucre est possible toute l'année en ce qui concerne la préparation des vins de Champagne et mousseux.

Le sucrage des moûts eux-mêmes, paraissait interdit aux termes de la loi du 28 janvier 1903. Cette opération étant autorisée seulement pour la vendange, cela était très gênant pour la vinification en blanc pour laquelle les moûts doivent être immédiatement séparés des pépins, des rafles et grappes avant la fermentation. L'opération pour les moûts de vins blancs fut bientôt tolérée, il fallait toutefois qu'elle ait lieu chez celui qui met en œuvre la vendange.

Le décret de 1907 suivi de celui du 19 août 1921, a supprimé toute équivoque : « est licite en ce qui concerne les moûts, l'addition de sucre dans les limites de la loi du 28 janvier 1903. »

En résumé, il est permis d'ajouter soit à la vendange, soit au moût 10 kilogs de sucre par trois hectolitres, mais seulement dans la période des vendanges fixée par l'arrêté préfectoral et de plus aux conditions suivantes : le sucre employé est l'objet d'une taxe complémentaire de 40 francs par 100 kilogs, taxe que l'on doit solder au moment de l'emploi (loi du 29 juin 1907). L'emploi du glucose est interdit (loi du 31 mars 1903). L'emploi simultané du sucre et de l'eau dans les vins de première cuvée, est illicite et constitue le mouillage prévu par la loi du 24 juillet 1894. Le décret du 19 août 1921, reprenant les dispositions de celui du 3 septembre 1907, interdit formellement l'usage simultané du sucre et de l'acide tartrique.

Le sucrage de la vendange et des moûts est bien autorisé dans les limites exposées ci-dessus, le liquide obtenu a bien le droit à la dénomination de vin, mais les opérations nécessitées pour le sucrage donnent lieu au même contrôle et à la même surveillance que pour la fabrication des vins de sucre proprement dits.

Une déclaration est nécessaire pour chaptaliser (article 7 de la loi du 28 janvier 1903). Quiconque veut ajouter du sucre à la vendange, est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la Recette Buraliste des Contributions Indirectes.

Les opérations sont soumises à une surveillance, à une publicité, à un droit de recherche de la part des services de la Régie, analogues de tous points à ceux auxquels est soumise la fabrication des vins de sucre.

La détention et la circulation des sucres et glucoses sont strictement réglementées.

En soi, l'opération du sucrage des moûts ou de la vendange n'a rien de mauvais. M. L. Mathieu indique que la « chaptalisation non seulement accroît le titre alcoolique, mais encore diminue par précipitation de crème de tartre, l'acidité totale ; elle augmente la couleur et enfin ajoute aux qualités de sapidité du vin celles des produits secondaires : glycérine, acide succinique, etc, tandis que d'autres rehaussent le bouquet.». (1).

Il convenait toutefois de soumettre cet emploi du sucre à une stricte surveillance, car sans cela les mesures prises contre les vins de sucre auraient été vaines et facilement tournées. La réglementation existante est, par conséquent, fort judicieuse. A l'heure actuelle, la cherté du sucre ajoutée à la surtaxe fort élevée rendent peu pratiques de telles opérations auxquelles d'ailleurs sont fort peu enclins les viticulteurs méridionaux.

IV

Traitement des Mouts destinés a la Fabrication des Vins de Liqueur

Les vins de liqueur contiennent une forte proportion d'alcool et une certaine teneur en sucre non trans-

(1) L. Mathieu, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France (*Progrès Agricole et Viticole,* 8 octobre 1922).

formé par la fermentation. L'accumulation d'alcool aboutit au ralentissement de l'action des levures et à l'arrêt de la fermentation. Le sucre qui reste dans le vin, lui donne sa saveur douce bien connue. On utilise ces vins, comme vins de dessert, pour la fabrication d'apéritifs et pour l'usage pharmaceutique.

On peut les classer en vins doux naturels et mistelles.

Vins doux naturels. — Les vins doux naturels proviennent de plants spéciaux et assez relevés en alcool, pour donner 14° au moins si l'on n'arrêtait pas la fermentation par une addition d'alcool, ce qui permet de conserver dans le vin une certaine quantité de sucre non transformé. Cette opération constitue le mutage.

On opère le mutage par l'addition de six à dix litres d'alcool par hectolitre avant l'achèvement de la fermentation, mais pendant cette fermentation, non avant. Cette opération a d'ailleurs lieu en présence des agents des Contributions Indirectes. Les vins doux naturels ont en partie fermenté, c'est ce qui les oppose aux mistelles qui sont des moûts simplement vinés sans avoir fermenté. Les vins doux naturels sont fournis dans notre département, par les vignobles de Lunel et Frontignan ; dans la région on en trouve de très réputés dans le Var, les Pyrénées-Orientales, le Gard, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône.

Mistelles. — Elles sont obtenues par l'addition à des moûts de raisins frais avant fermentation, de la quantité d'alcool nécessaire pour engourdir les ferments. La

richesse alcoolique totale résulte seulement de l'alcool ajouté. On emploie les mistelles dans la fabrication d'apéritifs, pour l'adoucissement des vins secs ou pour la préparation des vins d'imitation. M. Susplugas regrettait que le décret du 3 septembre 1907, ne fit aucune allusion aux vins de liqueur. Ici, comme ailleurs, la lacune signalée a été comblée par le décret du 19 août 1921, article 3, paragraphe 3 : « Pour les moûts très sucrés possédant en puissance une richesse alcoolique minimum de 13°, on peut ajouter en cours de fermentation une quantité d'alcool qui ne dépasse pas 10 °/° du volume de vin à obtenir. »

La circulaire du 15 novembre 1921 émanant du service des fraudes, donne sur les vins doux les explications suivantes : « Le vin étant défini comme le produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais, on pouvait déduire de cette définition qu'un moût dont la fermentation n'est pas achevée, c'est-à-dire un vin encore doux ne peut-être considéré comme un vin proprement dit. Tel n'était pas l'esprit du décret du 3 septembre 1907. Aussi, pour lever toute indécision à cet égard, a-t-on inséré, à la suite de la définition du vin, un paragraphe consacrant la dénomination « vin doux », employée couramment pour désigner les vins vendus pour être consommés avant que la fermentation en soit achevée, les vins de Gaillac par exemple. Il paraît superflu d'insister sur la différence qui existe entre les vins doux et les vins doux naturels ». Nous avons cru utile de rapporter ce passage pour bien marquer la différence et supprimer toute équivoque.

Appendice

Vins sans alcool. — M. J. Vercier, Professeur d'Horticulture à Dijon, rapporte, dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 21 mai 1922, un très intéressant article sur l'industrie nouvelle des jus de raisin, qui se pratique en Bourgogne à Nuits-St-Georges. Ces jus de raisins servent à fabriquer les vins sans alcool que vendent les pharmaciens et qu'utilisent couramment les cliniques et aussi les particuliers auxquels les médecins prescrivent cette boisson.

CHAPITRE III

Traitement des Vins

Le viticulteur qui a donné tous ses soins et tout son temps à la culture de la vigne, ne se préoccupe pas toujours assez du vin qu'elle a produit, lorsque celui-ci est terminé. Il croit sa mission achevée avec le produit brut. C'est une grosse erreur. Le viticulteur ne peut espérer retirer le fruit de ses peines et dépenses, que lorsque le vin est vendu, et pour cela il doit continuer la préparation du produit et la compléter.

Le vin sortant de la cuve après sa première fermentation, présente de très grandes imperfections et c'est alors que les soins intelligents sont nécessaires. Le vin fermenté ne devant plus subir aucune autre fermentation, il faut immédiatement enlever tout ce qui pourrait en provoquer une. Il convient par conséquent de le

débarrasser de toute matière en suspension qui ne fait pas partie intégrante de sa propre constitution, de le dépouiller complètement de ses impuretés.

Les bons soins constituent le moyen le plus sûr de rendre le vin marchand et de bonne vente. Il est indiscutable qu'un vin nettoyé à la première heure sera meilleur et obtiendra à la vente une plus-value supérieure à celui qui n'aura pas été soigné. De plus il est à l'abri de tous les accidents qui pourraient le rendre invendable ou le discréditer. La surveillance comme le travail du vinificateur doivent donc continuer après la décuvaison (1).

I

Vins Normaux

Coupages — Edulcoration des Vins blancs secs.— La question des coupages est au fond relativement simple. Le décret du 19 août 1921 autorise formellement dans son article 3 le coupage des vins entr'eux.

Nous croyons inutile d'insister sur ce point. Le vigneron effectuera des coupages soit lorsqu'il voudra obtenir des vins d'un degré sensiblement uniforme,

(1) Pierre Paul. — *De la Vinification*. Ouvrage précité, pag. 245.

soit lorsqu'il voudra présenter à l'acheteur une couleur unique.

Mais il faut retenir que l'article 2 du décret invoqué ci-dessus sanctionne cette prohibition : « Est considéré comme tromperie aux termes de l'article premier de la loi du 1er Août 1905, le fait de détenir, et de vendre pour la consommation des vins impropres à cet usage ou obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation. » Sont frauduleuses les manœuvres destinées à dissimuler l'altération des vins par coupages des vins avec des vins impropres à la consommation. Une distinction s'imposait donc et comme on vient de le voir, même pour le vigneron, tous les coupages ne sont pas permis et ceux-là seuls sont licites qui ont pour but le mélange des vins honnêtes.

La question de l'édulcoration des vins blancs secs n'est pas aussi simple. Après le décret du 3 Septembre 1907 les circulaires du département de l'Agriculture avaient décidé qu'il n'y avait pas lieu de considérer comme illicite le coupage des vins blancs secs en vue de leur édulcoration avec des moûts de raisins frais mutés au soufre partiellement fermentés et contenant au moins 5° d'alcool, sous la réserve que les vins édulcorés perdraient tout droit à leur appellation régionale ou de crus particuliers s'ils étaient coupés avec des moûts provenant d'autres régions. Il résultait de cette décision que le fait d'ajouter à des vins blancs, en vue de

leur édulcoration, des moûts non fermentés contrevenait aux dispositions de la loi du 1er août 1905.

En effet si le mélange des vins entr'eux était prévu et autorisé par l'article 3 du décret du 3 Septembre 1907, il n'en était pas de même du mélange des vins avec des moûts. Il fallait donc pour que cette dernière opération devienne licite, que les moûts destinés à l'édulcoration des vins aient eux-mêmes acquis le caractère de vins.

Présentement il n'en est plus ainsi, le décret du 19 Août 1921 prévoyant le coupage des vins blancs secs en vue de leur édulcoration avec des vins doux ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à 450 milligrammes par litre, dont 100 à état libre, avec un écart de 10 °/° toléré.

L'édulcoration des vins blancs secs avec des moûts mutés à l'anhydride sulfureux et ne contenant pas d'alcool par conséquent (ou par proportion très faible d'un commencement de fermentation) est dorénavant expressément autorisée. Mais le texte qui vise cette pratique ne s'oppose nullement à l'édulcoration par addition de moûts mi-fermentés dans les conditions prévues par la circulaire du 13 Mai 1908. Si le décret nouveau n'y a pas fait allusion c'est que les mi-fermentés n'ayant plus de raison d'être dorénavant, puisqu'on pourra édulcorer avec des moûts, leur fabrication s'arrêtera.

On a admis que les produits de l'espèce disparaîtront

du marché dès que les stocks en seront épuisés. De même, si aucune limite n'a été fixée à la quantité de moût qui peut être ajoutée à un vin blanc sec pour l'édulcorer cela tient à ce qu'aucun abus n'a paru devoir résulter de cette addition. Le vin additionné d'une quantité trop élevée de moût muté à l'anhydride sulfureux contiendrait de ce fait une dose de cet antiseptique supérieure à la limite fixée par le règlement. Au demeurant, le texte admet l'édulcoration c'est-à-dire l'addition à faible dose et non le coupage proprement dit. Cette explication du service de la répression des fraudes manque quelque peu de précision. Il est souhaitable que des cas d'espèce donnent lieu à des décisions.

Pasteurisation, Soutirages, Filtrages,

Traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux

Pasteurisation. — Certains vins faibles ou malades comme ceux dont toutes les parties saccharines ne sont pas complètement transformées en alcool risquent des fermentations secondaires acétiques ou autres. Afin d'éviter les accidents, il convient de stériliser ces ferments. La stérilisation partielle et la plupart du temps suffisante se réalise en soutirant le vin qui fermente dans des futailles fortement soufrées, de préférence à l'abri de l'air.

L'action de l'acide sulfureux anesthésie les ferments et arrête tous les mouvements intimes du vin. Si le passage au soufre est insuffisant pour arrêter la fermentation décomposante, il faut en dernier lieu employer la stérilisation par *pasteurisation* ou chauffe. Le chauffage du vin à des températures comprises entre 55° et 65° a été inventée par Pasteur, c'est la Pasteurisation. Les températures de plus de 60° suffisent d'ordinaire à prévenir toute maladie. De plus le vin peut perdre ainsi un peu de sa verdeur et de son âpreté.

Soutirage. .. Aussitôt qu'un vin rouge a sensiblement terminé sa fermentation ou qu'un vin blanc ou rosé est sur le point de la terminer, s'il survient un abaissement quelconque de la température provoquant la précipitation de tout ou partie des matières en suspension dans le liquide, il faut procéder à un premier soutirage. On doit recommencer l'opération jusqu'à ce que le vin ait acquis une limpidité complète. Le vieil adage : « la lie nourrit le vin » est une hérésie, en l'état des ressources de notre viticulture moderne. Les soutirages sont encore nécessaires aux changements de saison, il est prudent de débarrasser les vins des éléments étrangers afin d'éviter les accidents.

Filtrage. — Si les vins ne clarifient pas suffisamment vite soit par suite du temps, soit par suite de leur composition, il faut brusquer l'opération en opérant un filtrage dégrossisseur. Le filtrage est le moyen

le plus pratique et le plus rapide pour débarrasser le vin de ses impuretés et le rendre rapidement propre à la consommation.

Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur. — D'une manière générale quand un vin est fait et bien fait il y a lieu de le soustraire à l'action directe de l'air et surtout à une action prolongée. Il y aura lieu au contraire de soumettre les vins à l'aération lorsqu'ils sont trop chargés en couleur ou atteints de certaines maladies. Dans ce dernier cas, la plupart des bactéries n'étant pas aérobies sont détruits ou leur multiplication est enrayée par oxygénation. Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable dit goût « foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise considérant sans doute qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

L'article 3 paragraphe 1 du décret du 19 Août 1921 autorise formellement en ce qui concerne les vins la pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur.

Collage et tannissage. — Le collage constitue un des meilleurs moyens d'obtenir rapidement des vins nets et brillants.

Les clarifiants autorisés par le décret du 19 Août 1921 sont ceux consacrés par l'usage tels que la terre d'infusoire, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson.

L'indication, terre d'infusoire doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles, inertes, susceptibles de fournir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi des dites matières.

De même il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage l'huile et la farine de moutarde utilisées pour enlever au vin placé dans des fûts mal nettoyés le goût moisi qu'il peut accidentellement contracter. Quant aux mots « caséine » pure, ils sont applicables au lait employé fréquemment pour le collage. L'opération du collage enlève parfois au vin une partie de son tannin.

Signalons d'abord qu'il se présente des cas où l'on peut ajouter un peu de tannin au moût, entr'autres lorsque les raisins sont trop mûrs ce qui fait que le vin manquerait d'astringence et de fermeté. Les doses de tannin ajoutées à la cuve seraient dans les années chaudes de cinq grammes par hectolitre et de dix grammes dans les années froides ou pluvieuses.

Le décret du 19 Août 1921 autorise cette addition de tannin au moût (article 3, paragraphe 2). Plus généralement, le tannin est ajouté au vin fait. L'addition du tannin au moût présente parfois certains inconvénients comme la précipitation trop rapide des matières mucilagineuses qui forment un des principes de la nourriture des ferments; on risque ainsi de tuer ou paralyser une partie des ferments ce qui serait nuisible.

Le règlement de 1907 autorise la pratique du tannisage. C'est une des plus anciennes pratiques vinicoles. Le tannin prédomine on le sait dans l'extrait sec contenu dans le vin. Autrefois on se servait pour produire le même effet que le tannin d'écorce de chêne, d'écorce de grenadier, de feuilles de groseiller, de noix de Galle. Le résultat du tannin est d'améliorer la qualité en donnant au vin de la « bouche ». Il est l'agent actif et le principal facteur de clarification.

La grappe et le pépin contenant et cédant du tannin, lorsque l'on pratiquait jadis les longues fermentations, il n'était pas nécessaire d'ajouter de ce produit; avec nos fermentations abrégées ou égrappées, la situation n'est plus la même. C'est pour avoir oublié cette observation que l'on a parfois des vins trop longs à claircir surtout en vins rosés.

Il est assez rare que les vins rouges aient besoin d'être traités au tannin. Cela arrive au contraire fréquemment pour les vins blancs et les blancs de blancs qui, séparés rapidement de leurs rafles, n'ont pu y puiser la quantité de tannin nécessaire.

Quelquefois l'addition de tannin se fait avec la colle elle-même. Dans ces composés la colle est additionnée d'une certaine quantité de tannin destinée à faciliter sa coagulation et son action.

D'après le décret du 19 Août 1921, (article 3 paragraphe 1), l'addition de tannin, dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines et de la gélatine, est licite.

Addition de sel. — La salure des vins est une pratique fort ancienne. Les Romains en usaient avec des soins infinis allant, pour ce faire, puiser de l'eau de mer au large, la concentrant et la conservant pendant des années entières avant de l'employer. Olivier de Serre parle longuement de la salure et la conseille.

Dans le Midi, elle est encore quelquefois pratiquée surtout sur le littoral. Il est certain que le sel facilite le dépouillement du vin. Il s'oppose à la putréfaction des matières albumineuses ; c'est là sans doute la source de son emploi. Pour les Romains et dans le Midi, la salure devait avoir aussi pour effet de faciliter la dissolution du plâtre versé autrefois sur la vendange.

Actuellement, l'usage du sel n'est pas une pratique à conseiller, il vaut mieux par un travail intelligent du vin se débarrasser des matières albumineuses que de chercher à empêcher leur putréfaction. Dans le cas où l'on y aurait recours, il ne faudrait en user qu'avec beaucoup de modération puisque la loi du 11 juillet 1891 ne l'admet qu'à raison de 1 gramme par litre.

Cette tarification est jugée fantaisiste par certains œnologues, il a été en effet obtenu avec des raisins très sains des vins titrant jusqu'à 3 ou 4 grammes de chlorure de sodium par litre (analyse de M. Tarie, préparateur à l'École de Pharmacie de Montpellier, 1894).

M. Bénazet indique, dans son ouvrage sur la Production Vinicole, que les vins de certaines régions de l'Algérie et de certains terrains du littoral méditerranéen, contiennent parfois naturellement des doses qui peuvent aller jusqu'à 2 grammes par litre. Les départements de l'Agriculture et des Finances ont décidé, à ce sujet, d'autoriser, jusqu'à nouvel ordre, l'entrée des vins salés d'origine algérienne lorsque la salure ne dépasse pas 1 gramme 75 par litre et que le sel n'a pas été incorporé par voie d'addition. (1).

La circulaire du 15 novembre 1921, porte: « La liste des pratiques licites devenant limitatives, il importait de n'en omettre aucune; pour cette raison et pour cette raison seulement, le décret a rappelé que la loi du 11 juillet 1891 a permis l'addition de sel au vin, mais seulement dans la limite de 1 gramme par litre. »

Coloration. — Décoloration (Détachage des vins blancs)

Le décret du 19 août 1921, autorise la coloration par

(1) J. Benazet. — *La Production Vinicole.* Ouvrage précité, page 63.

caramel des raisins, ce qui permet de donner aux vins la belle teinte paillée si appréciée des connaisseurs.

L'opération est inoffensive. Il est naturel que tout autre caramel que celui de raisins soit interdit, car s'il en était autrement, on aboutirait indirectement à une addition de sucre.

Le caramel de raisins, autorisé pour la coloration des vins blancs, est le produit résultant de la caramélisation du sirop obtenu par la concentration du moût de raisins. L'addition de glucose au vin, même sous forme de caramel de glucose, reste interdite. Il en est de même pour les caramels de sucre, de mélasse, de sucre inverti, de lévulose ou de toute autre matière sucrée. Il demeure bien entendu que l'addition de caramel de raisins doit être exclusivement destinée à teinter le vin et non pas à l'édulcorer. D'ailleurs, ne pourrait être considéré comme caramel de raisins un produit dont la totalité de la matière sucrée n'aurait pas été caramélisée.

La question de la décoloration des vins est beaucoup plus complexe et pratique en raison de l'usage fréquent de la clarification des vins blancs par le noir animal, procédé dès longtemps utilisé.

Les termes du décret du 19 août 1921, sont les suivants: « Est autorisée la clarification des vins blancs tachés par charbon purifié, exempt de principes nuisibles susceptibles de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique. »

Mais une difficulté se présentait, car le détachage des vins blancs ouvrait la porte à la décoloration des vins rosés ou rouges, opération interdite. M. Bertrand, chroniqueur agricole de l'*Eclair,* explique d'une façon claire et pratique la circulaire du Service des Fraudes: « Cette circulaire spécifie que pour vinifier en blanc il faut séparer aussi rapidement que possible le jus incolore du raisin afin de le faire fermenter en dehors du contact de la rafle et de la pellicule laquelle contient la matière colorante. La même définition était déjà fournie en 1910, dans une circulaire de la Répression des fraudes.

« Avec des raisins blancs, des raisins rosés, des raisins rouges ou noirs, pourvu que le jus soit blanc, et c'est le cas pour l'Aramon, le Carignan, le Cinsaut, le Grenache, le Pinot noir de Champagne, etc.., on peut obtenir des vins dont le blanchiment par le noir animal est autorisé. En séparant rapidement le jus des parties solides de la vendange, en empêchant toute fermentation de se produire avant cette séparation, en continuant les opérations connues on aura bien des vins blancs. La séparation qui ne doit pas être poussée trop loin, surtout s'il s'agit d'une vendange de noir, entre les parties liquides et les parties solides, peut se faire au fouloir, au pressoir et même par le procédé ancien connu sous le nom de « saignée de foudres. »

« Ainsi, le raisin n'étant pas écrasé à la vigne dans

les comportes, la vendange étant traitée à la cave par l'anhydride sulfureux pour éviter tout commencement de fermentation, le moût qui s'écoule par le robinet ouvert pendant le remplissage du récipient donnera du vin blanc. Si le moût ou le vin qui en proviendra est légèrement coloré, il pourra être détaché par le noir. Si les raisins rouges à jus blanc sont foulés, mis dans un récipient où la fermentation s'établit sans gêne, le moût recueilli au bout d'un certain temps (bien avant l'achèvement de la fermentation) ne pourra être légalement traité au noir, pas plus que le vin en provenant qui sera du vin rosé et non du vin blanc. Voilà comment le Service de la répression des fraudes différencie les vins blancs qui peuvent être détachés des vins rosés qui ne doivent pas l'être. Naturellement il est interdit de décolorer les vins rouges. »

Signalons pour clore cette question que le Tribunal Correctionnel de la Seine dans un jugement du 6 mai 1911, indique que l'on doit désigner sous le nom de vins blancs ceux qui proviennent des moûts de raisins rouges vinifiés en blancs et sous le nom de *vins blancs* de blancs ceux provenant de raisins blancs. Il est irrégulier de vendre les premiers sous la dénomination des seconds.

Bouquetage. — Tout le monde est parfaitement d'accord sur ce qu'on appelle le « bouquet » d'un vin. En effet, on désigne par cette expression, l'odeur agréable, le parfum qui s'exhale de ce liquide à une tempé-

rature convenable. M. Charles Ladrey (1) nous dit: « La perception du bouquet au moment de la dégustation d'un vin, constitue la première sensation qu'il nous procure, bientôt suivie par celle due à la saveur qui la prolonge et la complète. Ces jouissances du goût et de l'odorat si hautement appréciées, sont produites par des substances plus ou moins volatiles existant en dissolution dans les vins; mais on connaît imparfaitement leur nature et leur composition. »

Cependant de nombreux éléments existent dans certains vins à l'état naturel; ces composés sont quelquefois employés pour introduire dans ce liquide les éléments parfumés destinés à en masquer l'origine ou en améliorer la qualité. Ainsi on emploie à cet effet, plusieurs catégories d'éthers, comme l'éther acétique, l'éther butyrique, l'éther caprylique, etc... De plus on a reconnu par analogie et observation que certaines plantes contenaient des matières semblables à celles que renferment quelquefois les raisins et de là l'origine de l'emploi de fleurs, de feuilles, de racines spéciales qui, ajoutées au moût avant fermentation donnent au vin qui en résulte un goût particulier. On sait tout le parti que l'on tire de la fleur de la vigne dans le même but.

---

(1) Charles Ladrey. — *Traité de Viticulture*, page 622, tome 2. Savy éditeur (Paris, 1873-1880).

Il est évident que la loi ne peut permettre de telles pratiques dont le résultat économique serait bon tant que l'on se bornerait à employer des substances inoffensives pour le bouquetage, mais dont le développement serait dangereux du jour où l'on utiliserait des ingrédients nocifs.

Se basant sur cette idée, l'article 4 de la loi du 29 juin 1907, décidait: « Sont interdites la fabrication, l'exposition, la mise en vente et la vente des produits ou mélanges œnologiques de compositions secrètes ou indéterminées, destinées soit à améliorer ou bouqueter les moûts et les vins, soit à les guérir de leurs maladies, soit à fabriquer des vins artificiels. »

Cet article fut abrogé par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912, qui dispose: « Seront punis des peines prévues par la loi du 1er avril 1905, article premier, ceux qui fabriqueront, exposeront, mettront en vente ou vendront, connaissant leur destination, des substances ayant une quelconque des destinations suivantes: améliorer et bouqueter les moûts, les vins et eaux-de-vie naturelles en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce. »

Nous ne nous étendrons pas sur cette question, car elle concerne peu notre région méridionale où les opérations de bouquetage sont plutôt rares. Cette législation s'applique davantage aux régions de vins de crus. Signalons toutefois que la loi du 28 juillet 1912, prévoyait pour sa mise en action pratique un règlement

qui est constitué précisément par le texte de l'article 10 du décret du 19 août 1921. (1).

Vinage. — L'opération du vinage consiste à augmenter le degré alcoolique d'un vin fait par l'addition d'alcool pur.

Voici quelle fut l'opinion formulée par l'Académie de Médecine, pressentie par le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, lors de l'enquête sur les boissons en 1851 : 1° L'alcoolisation des vins faits, plus connue généralement sous le nom de vinage lorsqu'elle est pratiquée avec des eaux-de-vie ou des trois-six de vin, dans des limites telles que le titre alcoolique des vins de grande consommation ne dépasse pas 10 °/° est une opération qui n'expose à aucun danger la santé du consommateur. L'Académie reconnaît que le vinage peut être pratiqué avec tout alcool de bonne qualité, quelle qu'en soit l'origine ; toutefois elle a tenu à marquer sa préférence pour les eaux-de-vie et les trois-six de vins, parce qu'elle pense que les vins ainsi alcoolisés se rapprochent davantage des vins naturels ; 2° Quant à la suralcoolisation des vins communs qui, pour la vente au détail, sont ramenés par des coupages, à des titres de 9 à 10°, l'Académie reconnaît qu'elle peut donner lieu à de

(1) Nous renvoyons à ce sujet au texte de la circulation du Service de la Répression des Fraudes que nous citions ci-dessus page 60, et au texte du décret paru au *Journal Officiel* du 21 août 1921.

fâcheux abus ; mais aucune preuve scientifique ne l'autorise à dire que les boissons ainsi préparées, bien que différant sensiblement des vins naturels, soient compromettantes pour la santé publique.

D'autres opinions sont défavorables au vinage. Il ne renforcerait qu'une partie des éléments constituants du vin et l'harmonie naturelle, qui doit consister dans la proportion des éléments dont il s'agit, n'existerait plus.

Quant à nous, nous sommes enclins à considérer que le vinage devrait être envisagé d'une manière favorable, car il constitue, comme le fait remarquer fort judicieusement M. François Bergon (1), un effort tout à fait légitime du vigneron en vue d'améliorer son produit avec son produit. Ajoutons que le vinage ne peut nuire aux intérêts généraux des producteurs puisqu'il a pour résultat, non d'accroître indûment, mais au contraire, de réduire le volume de la marchandise sur le marché.

Les lois de 1816 et 1824 permettaient le vinage général des vins, jusqu'à leur élévation au titre alcoolique de 26°. Le décret du 17 mars 1852, article 21, a supprimé la faculté du vinage en dehors des sept départements méridionaux : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Tarn et Var et a limité à 18° le titre maximum auquel un vin peut être amené par vinage.

(1) François Bergon. — *Législation Française de l'Alcool.* Firmin et Montane éditeurs (Montpellier 1922, page 160).

Dans l'enquête législative de 1851 sur l'impôt des boissons, M. Casterat, Chef de la Dégustation de la ville de Paris, justifiait en ces termes la mesure prise : « Le vinage est utile dans le Midi, parce que les vins produits sous ce climat chaud, dans des conditions de maturité parfaite, contiennent une grande quantité de corps saccharins qui, par la première fermentation, ne peut se développer complètement en alcool dans la cuve. Il en reste donc une certaine quantité qui est une cause de fermentation ; si l'on fait voyager ces vins sur terre ou sur mer, le mouvement les fait refermenter. A cet égard, il y a un phénomène curieux, c'est que l'introduction de 2 à 3 °/° d'alcool dans le liquide vineux a pour effet d'empêcher la refermentation. Il est donc utile et nécessaire pour le Midi, d'employer le vinage. »

Le vinage à l'aide de l'alcool industriel étant fréquemment appliqué après 1855, la question fut de nouveau discutée vers 1863, à la suite d'une pétition des sept départements méridionaux demandant la suppression de leurs privilèges. La loi du 8 juin 1864 interdit le vinage en franchise des vins. L'opération reste légale, mais il faut auparavant acquitter les droits sur l'alcool employé. Les récoltants pouvaient se servir à leur fantaisie de l'alcool naturel ou d'alcool de betteraves, de mélasses ou de grains.

La loi du 24 juillet 1894, article 2, supprime définitivement le droit de viner les vins destinés à la consommation intérieure. Il est par contre parfaitement légal

de mélanger l'alcool aux vins destinés à l'exportation. L'opération se passe en présence des employés de régie après déclaration de l'expéditeur (décret du 17 mars 1852, arrêté ministériel du 28 mars 1861).

La loi de 1894 en supprimant l'alcoolisation des vins destinés à la consommation intérieure, poursuivait un but essentiellement louable. Elle voulait éviter le mouillage. Une circulaire du 10 septembre 1910, défend formellement de placer un liquide alcoolique quelconque dans les cuves en fermentation. Cette circulaire qui complète la loi de 1894 crée une situation paradoxale, ainsi que l'indique M. Bergon, car le moût ne peut être amélioré par l'addition d'un produit venant de la vigne, alors que le récoltant a la faculté d'augmenter sa richesse alcoolique en usant du sucre de betterave. (1).

« Dans l'intérêt des régions viticoles, l'abrogation de la circulaire ministérielle de 1910 — 10 septembre — s'impose ; une fois réalisée, seul le vinage effectué avec de bonnes eaux-de-vie naturelles sera admis. Nous nous rallions entièrement à l'excellente pensée de M. Brousse, qui dans son projet sur le régime des alcools, article 12, permet aux viticulteurs de mêler en franchise à la vendange jusqu'à 2 °/° d'alcool naturel de 90° au maximum, à condition que le titre alcoolique obtenu ne soit pas supérieur à 11°. Une déclaration à la Régie serait nécessaire pour le récoltant qui voudrait profiter de cet

(1) Voir ci-dessus *Chaptalisation*, page 78.

avantage. Décharge serait donnée pour l'eau-de-vie employée. On veillerait à ce que les anciens bouilleurs n'utilisent que l'alcool provenant de leur exploitation rurale et consacrent, intégralement les quantités allouées en franchise à améliorer leur récolte. »

Dans un rapport appuyé sur les opinions autorisées de MM. H. Mares, Jules Pastre et le Docteur Cot, M. Coste Floret aboutissait déjà en 1903, à la même conclusion: « que les viticulteurs soient autorisés à viner la vendange dans la proportion de 2 à 3° d'alcool par hectolitre de vin, alcool provenant de leur récolte et s'il y a lieu sous la surveillance des employés de la Régie. » (1).

Il n'est point question du vinage dans le décret du 19 août 1921, nous avons cru tout de même devoir en parler. L'alcool n'est-il pas considéré en ces moments de gêne, comme la soupape de sûreté du marché des vins? La question nous intéressait d'autant plus que dans notre point de vue de vinificateurs, l'alcool nous sert à améliorer notre produit.

II

Vins Altérés

Voici comment Pasteur a défini l'origine des maladies des vins: « La source des maladies propres au vin

(1) Coste Floret. — *Le Vinage*, page 9 (Montpellier, Imprimerie Serres et Roumégous, 1903).

résulte de la présence de végétations parasitaires microscopiques qui trouvent en lui des conditions favorables à leur développement et qui l'altèrent soit par soustraction de ce qu'elles lui enlèvent pour leur nourriture propre soit principalement par la formation de nouveaux produits qui sont un effet même de la multiplication de ces parasites dans la masse du vin.

» Par la fermentation alcoolique il y a disparition de sucre transformé en alcool et acide carbonique; mais d'autres principes, les éléments organiques, susceptibles eux aussi de fermenter mais différemment sont restés à l'intérieur du moût. Les germes pathogènes répandus un peu partout trouveront là leur alimentation et de cette façon pourront naître des maladies plus ou moins graves suivant les conditions de température et de milieu; et de plus, les transformations survenues dans la constitution des éléments, le changement de saveur diffèrent suivant que tel ou tel mauvais ferment aura acquis un plus grand développement dans le champ de culture. » (1)

Les maladies principales des vins sont la casse, la pousse, la tourne qui font dire que les vins sont tannés, poussés ou échaudés; l'amer qui se développe surtout sur les vins blancs; la graisse qui s'attaque également aux vins blancs et se manifeste dans les vigno-

(1) Définition reproduite par Georges JACQUEMIN. *Fermentations Rationnelles* (précité page 514).

bles de plaine et grosse production ; la piqûre qui transforme une partie de l'alcool en acide acétique ; l'évent qui enlève au vin son bouquet et lui communique un goût désagréable.

Que pense le législateur au sujet des vins altérés ? Voici le texte de la circulaire du Service de la répression des fraudes (15 novembre 1921) : « On pouvait prétendre que la définition donnée par le décret de 1907 ne permettait pas d'exclure les vins altérés, cassés, moisis et devenus imbuvables (1). Or, il n'est pas douteux que l'acheteur est trompé lorsqu'on lui livre un vin devenu imbuvable comme il le serait si on lui livrait du caillé quand il a demandé du lait. En raison des abus que l'imprécision du texte avait permis, le nouveau règlement stipule que la dénomination « Vin » ne peut s'appliquer qu'à un produit propre à la consommation et il indique avec autant de précision qu'il est possible, les caractères auxquels on reconnaît qu'un vin est altéré au point de ne plus être propre à la consommation.

« Le texte à cet égard n'a fait que reprendre les termes d'une circulaire Ministérielle du 17 Juin 1910 dont l'application n'a depuis, soulevé aucune protestation. De tels produits ne sont plus utilisables qu'à la

(1) Nous devons rappeler que déjà avant le décret du 19 août 1921, la poursuite et la répression de la mise en vente des vins altérés, si elle était parfois rendue difficile, ne laissait pas de se réaliser lorsque l'altération était constatée par expertise.

vinaigrerie ou à la distillerie. Le viticulteur dont la récolte s'est altérée spontanément, ne peut être inquiété pour le seul fait qu'il détient des vins impropres à la consommation. Il possède le motif légitime de détention visé par l'article 2 et ne commettrait la tentative de tromperie ou la tromperie prévue par le même article que si, s'étant aperçu de l'altération de son vin il l'a cependant vendu ou a essayé de le vendre pour la consommation soit en cet état soit après l'avoir mélangé à du vin sain pour masquer son altération ou après l'avoir retapé dans le même but. De même il y a, pour un négociant, motif légitime de détention si, possédant dans ses chais, des vins altérés, il peut établir qu'il ignorait leur altération ou si, s'étant aperçu de leur état, il peut établir qu'il a pris ses dispositions pour les retirer aussitôt de la vente et les réserver à un emploi industriel, distillerie ou vinaigrerie.

L'ignorance ne serait admissible que dans le cas de réception récente ou bien dans l'hypothèse où les liquides se trouveraient encore sous bonde ou cachets intacts. Quant à la destination aux emplois industriels elle serait à justifier par une inscription très apparente à faire figurer sur les vaisseaux renfermant les liquides défectueux.

» D'ailleurs, en vue d'empêcher que les détenteurs de vins altérés ne soient tentés de les traiter, le nouveau décret a rappelé qu'un texte législatif postérieur au décret abrogé, l'article 4 de la loi du 28 Juillet 1912 punit ceux qui exposent , mettent en vente ou vendent,

connaissant leur destination, ou détiennent sans motifs légitimes des produits propres à dissimuler l'altération du vin, ou destinés à falsifier le vin c'est-à-dire à modifier son être naturel dans le but de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit.

» Grâce à cette même loi du 28 Juillet 1912, il est possible d'exercer des poursuites contre ceux qui préconisent ces produits par voie de prospectus, d'affiches ou d'annonces dans les journaux.

» D'autre part, celui qui utilise de tels procédés engage dorénavant sa responsabilité puisqu'il ne pourra plus prétendre avoir ignoré la composition des produits, celle-ci devant être indiquée dans les conditions fixées au titre 4 article 10 du décret.»

Une sérieuse application des dispositions ci--dessus est prévue afin de mettre un terme à ce qu'on a appelé le commerce des mauvais vins, si préjudiciable aux intérêts des consommateurs, de la viticulture honnête et des commerçants loyaux.

CHAPITRE IV

Traitement des Marcs

I

Le Surpressage. — Les procédés de vinification s'industrialisent chaque jour davantage, les machines mises en action sont très puissantes et permettent, entr'autres choses, d'assurer l'écoulement complet des marcs. On s'est posé la question de savoir si le liquide produit par une très forte pression avait droit à la dénomination de vin.

Le département de l'Agriculture avait émis le vœu suivant à ce sujet, le 4 Septembre 1913: « Tant que le liquide obtenu par le traitement des marcs présente

une composition peu différente de celle du vin donné par les raisins dont proviennent les marcs, on peut admettre que le traitement n'a eu d'autre objet que d'extraire le moût — Vinification en blanc — ou le vin — Vinification en rouge — qui imprègne les marcs traités. Mais lorsque les marcs dont il s'agit, ayant déjà subi un pressurage normal sont soumis à un traitement complémentaire qui permet d'en extraire un liquide n'ayant plus ni la composition du moût de raisin ni du vin donné par les raisins dont le marc est issu, ce liquide n'est plus ni moût de raisin ni du vin.

» Autrement dit et d'une façon générale le liquide obtenu par le traitement du marc pressé n'est pas du vin. D'ailleurs le texte de l'article 1 du décret du 3 Septembre 1907 semble fournir une base légale à cette distinction. L'appellation « vin » est réservée aux produits de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais. Elle ne peut s'appliquer aux produits de la fermentation du marc de raisin frais ou du liquide extrait du marc de raisin frais, étant entendu que le mot marc est employé ici pour désigner le marc pressé.

« Cette manière de voir paraît d'autant plus justifiée que l'article 14 de la loi des Finances du 13 Juillet 1911 refuse le nom de vin au liquide obtenu par diffusion des marcs pressés. Or, surpressage ou diffusion des marcs pressés sont deux moyens d'arriver aux mêmes résultats; Il serait anormal de permettre l'un et de défendre l'autre.

» En définitive le liquide obtenu par le traitement des marcs pressés n'est pas du vin quel que soit le traitement diffusion ou pressurage et qu'il s'agisse de marc de récolte ou de marc d'achat. En fait, le marc doit être considéré comme pressé lorsque le liquide qu'on en extrait n'a plus la composition du vin obtenu par pressurage normal. » (1).

La question est restée en l'état jusqu'au 19 Août 1921. Le nouveau décret est intervenu: « Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation les liquides obtenus par surpressage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement produite par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants. » — Article 1er.

La circulaire du service de la répression des fraudes, explicative du décret, ajoute: « on pouvait prétendre que tout liquide obtenu par pressurage des raisins devant être considéré comme du jus de raisin, le produit de sa fermentation devrait être considéré comme vin.

» Il en est effectivement ainsi tant que le pressurage des raisins est pratiqué d'une façon normale, mais non plus lorsque, après avoir extrait de la vendange la quantité de moût qu'on en tire habituellement et qu'après avoir pressé les marcs on a retiré la quantité de

---

(1) Lettre autographe de M. le Directeur Général des Contributions Indirectes, N° 901 (*Journal des Contributions Indirectes* du 12 septembre 1913).

vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants, on procède à un surpressage au moyen d'appareils puissants. Le liquide qui s'écoule alors est essentiellement constitué par de l'eau de végétation, des rafles et pellicules; sa composition diffère profondément de celle du jus de raisin ou de celle de vin.

» Le liquide dont il s'agit ne peut être considéré ni comme un vin propre à la consommation, ni comme susceptible de donner par fermentation un vin propre à la consommation et le fait de le mélanger à du vin constitue une falsification de ce dernier. »

Le décret s'est abstenu de donner une définition stricte et d'établir à priori une distinction entre le pressurage et le surpressurage.

Une vive polémique s'est engagée à ce sujet. Avant tout il convient d'observer la plus grande prudence pour envisager l'application pratique du décret du 19 Août 1921, au point de vue spécial qui nous occupe.

En effet, le degré légèrement plus faible des vins obtenus par forte pression relativement aux vins de mère goute, s'explique facilement par le fait que la composition des cellules formant le grain de raisin n'est pas uniforme, celles placées autour du pépin ou accolées à la pulpe contenant moins de sucre ce qui est une chose courante et reconnue.

D'ailleurs il résulte d'expériences effectuées en 1921 sous la direction de M. Ventre, professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, qu'une diffé-

rence minime dans le titre alcoolique, existe entre les vins de mère goutte et les vins obtenus par forte pression. Deux analyses, l'une de M. Ventre pour des vins de 1921, l'autre de M. Spoturno pour des vins de 1922, ne laissent subsister à cet égard aucun doute. Il apparaît même que les vins obtenus par forte pression sont plus riches en principes extractifs et particulièrement en tannin. Ils sont parfaitement normaux.

Il faut donc se montrer très réservé et d'autant plus que des différences de degré sont possibles suivant que l'on pratique avec les mêmes raisins, la vinification en blanc ou en rouge. Le fait apparaît clairement d'indications fournies tout dernièrement par M. Ventre. Il cite un vin d'aramon qui vinifié en rouge titre 8°5 et vinifié en blanc 8°9.

La différence provient uniquement du cuvage en présence des matières solides de la vendange et correspond à un mouillage d'environ 4,5 °/°.

Nous ne pouvons donc conclure qu'à la nécessité de considérer avec modération une question qui pour l'instant, se révèle comme n'ayant pas reçue une solution définitive.

II

Bien que le décret du 19 août 1921, ne parle ni de la diffusion ni de la fabrication des piquettes, vins de sucre et vins de raisins secs, il nous paraît que ces opé-

rations revêtent un caractère trop important pour être laissées de côté.

La diffusion. — Le principal protagoniste de ce système, est M. Roos, Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault.

M. Roos expose que le pressoir, même le plus perfectionné est un instrument imparfait, puisqu'il laisse dans les résidus de la vendange une partie importante du produit principal: le vin. (1).

Les imperfections du pressoir ne sont pas seulement relatives au rendement, elles apparaissent aussi en ce qui concerne la qualité des produits obtenus. M. Roos étaye ces assertions d'une documentation savante dont la discussion ne saurait trouver place ici, et il conclut: « c'est une double raison de chercher mieux, de se tourner vers un procédé qui, à un surcroît de rendement, ajoutera un surcroît de qualité. »

En 1840, Mathieu de Dombasle fit adopter en sucrerie, un procédé dit de « macération » dont la diffusion n'est que le perfectionnement. Le système consistait à découper en rondelles minces, les betteraves et à les épuiser par l'eau bouillante. Il se produisait alors un phénomène spécial, le sucre renfermé dans l'épaisseur des rondelles passait au dehors et s'accumulait dans le jus recueilli. Ce phénomène d'osmose constitue précisément la diffusion.

---

(1) L. Roos. — *La Diffusion appliquée aux marcs de raisins.* Coulet et fils (Montpellier 1905).

Le procédé a été, comme on le pense, grandement perfectionné et, aux environs de 1880, on songea à en faire l'essai pour la vinification. Le but poursuivi était la suppression des pressoirs en leur substituant une méthode susceptible d'épuiser complètement les marcs tout en donnant aux vins, une meilleure qualité. Après une période d'essai, la diffusion devint un système bien défini vers 1905. Ce système d'épuisement des marcs ne peut s'appliquer qu'aux marcs fermentés, c'est-à-dire en principe aux marcs provenant de la vinification en rouge. Les marcs résidus de la vinification en blanc devraient subir une fermentation préalable.

M. Roos explique que des batteries d'une douzaine de cuves sont installées — un courant d'eau très lent et régulier circule dans le marc qui s'y trouve entassé — Cette eau pénètre par le bas de la première cuve pour ressortir par le haut et recommencer son ascension dans la seconde cuve, et ainsi de suite jusqu'à la dernière d'où s'écoulent pendant un certain temps des « vins ayant la qualité physique et chimique des vins naturels, des vins dans toute la force du terme. »

M. Roos donne des analyses de vins de diffusion en parallèle avec des vins de pressoirs; les résultats sont satisfaisants. Aussi bien pour la qualité que pour la quantité on n'a pas à regretter le pressoir, car le vin de diffusion est plus abondant que le vin de presse, 5 °/° en plus, exempt de tous les débris solides qui encombrent ce dernier, il est plus clair, plus franc de goût, car l'eau de végétation de la grappe ne risque

de s'y mélanger en aucune façon. Il y a plus : comparé avec le vin de mère goutte, le vin de diffusion voit la balance parfois pencher en sa faveur et notamment en ce qui concerne la teneur alcoolique.

Ces résultats brillants ont séduit de nombreux viticulteurs et en 1905 existaient environ 4 à 500 batteries de diffusion. Ce procédé se heurte toutefois à des difficultés qui en ont retardé la généralisation. Le premier obstacle est le point de vue légal ; le second, les inconvénients économiques du système.

L'article 14 de la loi du 13 juillet 1911 s'exprime ainsi : « Toute personne désirant se livrer à l'extraction, par le procédé dit de diffusion, du vin contenu dans les marcs de vendange est tenue d'en faire la déclaration au bureau de la régie huit jours au moins à l'avance et de se soumettre aux visites et vérifications des employés des Contributions Indirectes pendant la durée des opérations et pendant le délai de huit jours après leur clôture.

« La déclaration prévue au paragraphe précédent devra indiquer le stock des vins en possession du déclarant, la durée des travaux, le nombre et la contenance des cuves de diffusion ainsi que la quantité de marc à mettre en œuvre. Elle sera complétée le cas échéant au fur et à mesure de l'introduction des nouveaux produits dans l'exploitation ou l'établissement.

« Les opérations de diffusion ne pourront porter que sur des marcs non pressés à moins qu'elles ne soient pratiquées dans une distillerie en vue de l'obtention d'un

liquide destiné à la distillation. Le vin obtenu devra être immédiatement logé dans des fûts portant en caractères apparents la marque « Vins de diffusion ». Il sera pris en compte par le service des Contributions Indirectes et conservé dans ces récipients jusqu'à l'expiration du délai prévu au paragraphe premier à moins qu'il ne soit expédié antérieurement. Pendant ce délai il ne pourra faire l'objet d'aucun coupage ou mélange, soit avec des vendanges, soit avec des vins ordinaires de vendange. Tout excédent qui apparaîtrait au compte prévu serait saisissable. Aucune fabrication de piquettes ne pourra être pratiquée avant la fin des travaux de diffusion dans les locaux communiquant intérieurement avec ceux où seront effectuées ces opérations. Les contraventions aux dispositions du présent article sont punies d'une amende de 500 à 5.000 francs et de la confiscation des liquides et des marcs saisis. »

Les avantages économiques de la diffusion sont incontestables puisqu'elle permet de produire du vin meilleur et en plus grande quantité qu'au moyen des pressoirs. Cependant le procédé ne s'est pas développé autant qu'on aurait pu le croire. En pratique il s'est heurté à des difficultés sans compte.

D'abord il est toujours malaisé de faire triompher un système nouveau, il faut compter avec les intérêts qui se trouvent en opposition avec lui, avec la routine à laquelle sont enclins certains producteurs, avec cet obstacle difficile à franchir que rencontre tout progrès, obstacle constitué par la masse inerte résistant à l'effort

qui la pousse en avant. De plus, le fonctionnement des appareils de diffusion est excessivement délicat et nécessite un apprentissage et des connaissances sérieuses que ne demande pas la mise en œuvre des pressoirs ordinaires. L'installation d'une batterie de diffusion est onéreuse, impossible pour le petit producteur. Ensuite, les pressoirs très puissants sont venus permettre d'extraire la quasi totalité du jus sucré ou du vin contenu dans le marc et cela a rendu partiellement inutile la diffusion, car son intérêt s'est, dès lors, limité à une question d'amélioration de qualité.

On peut penser d'ailleurs que l'oubli de la diffusion n'est point définitif. Déjà les Coopératives qui ont permis de vaincre certains obstacles économiques et qui sont nécessairement mieux outillées que le producteur isolé, ont usé de ce système avec le plus grand succès. Il semble que l'avenir de la diffusion soit en quelque sorte lié à celui des Coopératives de Vinification.

Piquettes ou vins de marcs. — Il n'y a pas en agriculture de petits revenus. Avec les prix d'exploitation qui sont très élevés, il importe que le vigneron tire tout le parti possible de sa récolte. Le marc bien utilisé peut donner un produit fort intéressant sous la forme de piquettes et seconds vins, sans parler de la distillation.

Les piquettes se font généralement en tassant le marc dans des cuves ouvertes, au fond desquelles on a

d'abord établi des claies ; on arrose alors la partie supérieure lentement et par intervalles. La goutte d'eau descendant à travers le marc déplace l'alcool qui l'accompagne dans sa chute. L'eau qui a ainsi traversé la masse arrive à la partie inférieure parfaitement chargée de couleur et d'extrait sec, contenant environ 5 ou 6 °/° d'alcool.

La loi du 6 avril 1897, article 3, paragraphes 1, 3 et 5, indique : « la fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de marcs sont interdites. La détention à un titre quelconque de ces vins est interdite à tout négociant entrepositaire ou débitant de ce liquide ». La loi du 6 août 1905, article 12, stipule que la circulation des boissons de marc dites piquettes provenant de l'épuisement des marcs par l'eau sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées est interdite. Est exceptée des dispositions de l'article 12, la circulation des piquettes quand elle n'a pas lieu en vue de la vente.

Les commerçants et débitants ne peuvent détenir des piquettes ; toutefois sur déclaration spéciale à la régie et à condition de les avoir dans les locaux séparés par la voie publique des locaux commerciaux, les commerçants et débitants peuvent fabriquer des piquettes pour leur consommation familiale.

L'article 6 de la loi du 29 juin 1907, contient : « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation agricole ». Le récoltant peut toutefois détenir plus de 40 hectolitres de piquettes

à condition de prouver que la quantité en surplus provient des années précédentes. (1).

Cette interprétation de la loi engendra une polémique assez vive au Parlement. M. Dalbiez voulait limiter strictement la détention des piquettes à 40 hectolitres, il voulait de plus imposer aux récoltants de faire une déclaration à la Mairie vingt-quatre heures à l'avance s'ils désiraient fabriquer des piquettes. Enfin, M. Dalbiez estimait que la quantité globale de boissons pouvant être fabriquée et détenue en vue de la consommation familiale ne pouvait être supérieure à 40 hectolitres.

M. Barthe signale dans un rapport (2), que la Commission des boissons n'a retenu, de la proposition Dalbiez, que les dispositions relatives à la limitation à 40 hectolitres en ce qui concerne spécialement la détention des piquettes. Le but de M. Dalbiez en demandant la limitation à 40 hectolitres, pour toute boisson détenue ou fabriquée en vue de la consommation familiale était d'éviter qu'un viticulteur put fabriquer en même temps des vins de sucre et des piquettes.

Si une limitation à 40 hectolitres existe pour les piquettes, il n'en est rien pour les vins de sucre, car la loi a bien indiqué la quantité de sucre que l'on peut employer par rapport à l'importance (volume) de la

(1) Cour de Montpellier, 3 juillet 1913.

(2) Rapport de M. Barthe. *Documents Parlementaires*, N° 2937, page 1199.

vendange, mais elle n'a point limité la quantité d'eau que l'on peut étendre sur le marc et le sucre.

Vins de sucre. — La répression utile du sucrage occupe une place tout à fait essentielle dans les légitimes revendications des viticulteurs.

Le régime actuel des vins de sucre est contenu dans les lois du 6 avril 1897, 31 mars 1903, 6 août 1905 et 29 juin 1907.

« On entend par vin de sucre le produit d'une nouvelle fermentation de la vendange au moyen d'eau sucrée et par vins de marc ou piquette, la boisson obtenue par le lavage de marcs de vendange sans addition de sucre. » (1).

La fabrication des vins de sucre se généralisa au moment de la crise du Phylloxéra ; elle permit de faire face au déficit créé par les maladies du vignoble. Dès que les vignes furent reconstituées, les vins de sucre rendirent pénible la vente des vins naturels et causèrent la baisse des prix.

A la demande des viticulteurs, les lois du 14 août 1889 et 11 juillet 1891, exigèrent pour les vins fabriqués par versement de sucre et d'eau sur les marcs, la dénomination de « vins de sucre », la tenue des comptes spéciaux chez les dépositaires et l'emploi d'expéditions

(1) Rapport de M. DE VERNINAC au Sénat, pendant les travaux préparatoires de la loi du 6 avril 1897.

spéciales. Les acheteurs pouvaient encore consulter à la Régie les documents relatifs aux demandes et autorisations de sucrage.

La campagne continua très vive contre les producteurs de vins de sucre. En 1897, la loi du 6 avril sur les vins artificiels, interdit la fabrication, la circulation et la détention de ces vins en vue de la vente. La loi avait pour but en excluant les vins de sucre de toute transaction commerciale d'en limiter la production aux besoins de la consommation familiale.

En fait, les mesures prises ne furent point suffisantes pour empêcher l'abus du sucrage. C'est qu'en effet les prescriptions édictées étaient dénuées de sanctions. De plus la loi laissait subsister une réglementation qui admettait l'emploi, aux droits réduits, d'une quantité de sucre calculée non d'après les besoins familiaux, mais d'après le nombre d'hectolitres récoltés, ce qui permettait aux intéressés de bénéficier de la modération de taxe sur les mêmes quantités que précédemment.

La loi du 24 décembre 1900, apporta dans son article 16, une disposition nouvelle: la quantité de sucre que le récoltant peut employer est limitée à 40 kilogrammes par membre de la famille et domestique attaché à la personne.

La loi du 28 janvier 1903, article 7, vient établir plus de précision encore dans la limitation. D'après cet article, pour le sucrage en deuxième cuvée, on ne doit pas dépasser 40 kilos par trois hectolitres de vendange

ni 40 kilos par membre de la famille et par domestique attaché à la personne. Toute personne qui désire posséder une quantité de sucre supérieure à 50 kilos, et qui simultanément se trouve avoir des vendanges moûts ou marcs de raisins, doit en faire préalablement la déclaration et justifier l'emploi de ce sucre.

Un décret du 21 août 1903, vint expliquer et compléter l'article 7 de la loi précitée. Ces mesures furent insuffisantes et ne parvinrent pas à dissiper les préventions nées dans l'esprit des viticulteurs du fait du dégrèvement des sucres qui venait d'être opéré par la loi du 28 janvier 1903.

La récolte abondante de 1904 fut suivie d'une baisse dont la responsabilité put, avec raison, être, dans une large mesure, imputée à la fraude. C'est alors qu'intervint la loi du 6 août 1905, complétée par celle du 29 juin 1907.

Dans l'état actuel de la législation, il n'est permis de se livrer à un sucrage de deuxième cuvée, d'après l'article 6 de la loi du 28 janvier 1907, qu'après une déclaration et seulement en vue de la consommation familiale.

La fabrication des vins de sucre n'est autorisée que dans la période des vendanges et cette fabrication est subordonnée à une déclaration préalable certifiée par le Maire et faite au moins trois jours à l'avance. L'Administration de la Régie vérifie ces déclarations; ses employés doivent assister à la fabrication, examiner les marcs que l'on utilise, etc... Mais si prévenus du jour

où doit s'effectuer le sucrage ils ne sont pas rendus, le déclarant peut tout de même se livrer à cette opération. Ce vin de sucre ne devant servir qu'à la consommation familiale, on ne peut employer dans la fabrication plus de 20 kilos de sucre par membre de la famille ou par domestique, ni plus de 20 kilos par 3 hectolitres de vendange, ni en tout plus de 200 kilos par famille.

Le sucre employé n'est pas passible d'après l'avis du Ministre des Finances, de la surtaxe de 40 francs prévue pour le sucrage de première cuvée.

Pour surveiller la circulation des sucres, le législateur a édicté des dispositions donnant à l'Administration la possibilité de suivre les sucres; ce sont: la loi du 28 janvier 1903, le décret du 22 août 1903, les lois du 6 août 1905 et du 29 juin 1907.

Toute personne qui détient plus de 25 kilos de sucre ou de glucose, si elle a, en même temps, en sa possession des vins destinés à la vente, des moûts, des lies et marcs de raisins, doit le déclarer à la Recette Buraliste et fournir une justification d'emploi. Cette déclaration ne vise pas les détaillants qui ont du vin à vendre, mais non des vendanges. Mais toute personne qui détient plus de 200 kilos de sucre ou de glucose doit en faire la déclaration. Pour les commerçants, la loi du 29 juin 1907 édicte que quiconque vendra à la fois plus de 25 kilos de sucre ou de glucose, doit en faire la déclaration. Toute livraison de quantité de sucre ou de glucose supérieure à 25 kilos à quelqu'un qui n'en fait pas le commerce, doit être accompagnée dans les qua-

rante-huit heures d'un acquit à caution. Les employés de régie peuvent faire des visites domiciliaires pour toute recherche de fraude sur le sucrage et sans ordonnance du juge de paix (1). Les pénalités prévues sont très sévères.

Vins de Raisins secs. — Après les vins de sucre, abordons l'étude d'une seconde catégorie importante de vins artificiels : les vins de raisins secs.

La loi du 6 Avril 1897 dispose dans son article 1er : « La fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs ou autres vins artificiels sont exclues du régime fiscal des vins et ces vins artificiels sont soumis aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance. »

Les vins de raisins secs paient donc les droits propres à l'alcool. En outre, ils paient un droit de fabrication par hectolitre de vin fabriqué sans que ce droit puisse être inférieur à 3 francs par 100 kilos de raisins secs mis en œuvre. Ce droit n'est pas dû pour les autres vins artificiels. Il est dû par toute personne qui fabrique des vins de raisins secs pour les vendre.

La loi du 14 août 1889, article 4, porte que les fûts ou récipients contenant les vins de raisins secs devront porter en gros caractères : « Vins de raisins secs » ; les livres, factures, lettres et connaissements devront

(1) J. Benazet. — *La Production Viticole*, page 74.

contenir les mêmes indications. Les raisins secs destinés aux fabricants et entrepositaires ne peuvent circuler que munis d'acquits à caution garantissant le droit de fabrication. Les raisins secs à boisson ne pourront circuler qu'en vertu d'acquits à caution garantissant le paiement du droit général de consommation à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilos s'ils sont à destination de fabricants et le paiement de droits de circulation à raison de 6 francs par 100 kilos s'ils sont à destination de particuliers pour leur consommation de famille.

Les raisins de table peuvent circuler librement. Les simples particuliers qui fabriquent des vins de raisins secs pour leur consommation familiale paient donc seulement le droit de circulation de 6 francs par 100 k.

Il existe d'autres vins artificiels qui sont placés sous le régime de la loi du 31 mars 1903 suivant lequel on ne peut se livrer à aucune fabrication de liquide alcoolique de toute nature sans en faire la déclaration préalable à la régie.

CHAPITRE V

Questions connexes

I

La Déclaration de Récolte. — La loi du 29 Juin 1907 a institué la déclaration de récolte. Cette déclaration de récolte doit être faite à la Mairie de la Commune dans laquelle le vin est fait, elle doit contenir :

1° La superficie des vignes en production que le récoltant possède ou exploite.

2° La quantité totale des vins produits et celle des stocks antérieurs restant en cave.

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches qu'il aura expédiées ou le volume ou le poids de celles qu'il aura reçues.

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts qu'il aura expédiés ou reçus.

Si le métayer et le propriétaire partagent le vin, le métayer déclare la totalité, s'ils partagent la vendange, le métayer déclare sa part et le propriétaire la sienne.

La déclaration doit être faite à l'époque fixée par le Préfet après avis du Conseil Général ou de la Commission Départementale par délégation de pouvoirs du Conseil Général. Une copie de la déclaration des récoltants est donnée à la Recette Buraliste. Le relevé nominatif des déclarations est affiché à la porte de la Mairie. On peut faire des déclarations partielles pour le cas où, ayant vendu une partie du vin, on le livrerait avant de pouvoir fournir la quantité totale. S'il n'a pas fait de déclaration, le propriétaire ne peut rien expédier.

Toute déclaration frauduleuse est punie d'une amende de 100 à 1.000 francs (Article 1 de la loi du 29 Juin 1907). On entend par déclaration frauduleuse, celle qui sciemment, exagère ou diminue la quantité de vin récolté.

Quinze années d'application de la loi du 29 Juin 1907 ont démontré l'insuffisance des mesures en ce qui concerne la déclaration de récolte des vins. M. Bender avait en 1915, appelé l'attention du Parlement sur la nécessité de compléter la loi précitée. Une proposition de loi a été déposée en 1922 sur le bureau de la Chambre. Les auteurs de cette proposition rappellent que d'après la loi de 1907, le Receveur Buraliste de chaque Commune reçoit en qualité de comptable, la déclaration de

récolte de chacun des propriétaires de sa circonscription. Ce fonctionnaire ne doit délivrer des titres de mouvement que jusqu'à concurrence de la quantité déclarée. Les Syndicats de défense viticole qui ont le droit de se porter partie civile dans toutes les affaires de fraude en matière de vins devraient avoir le droit de puiser dans les écritures des Receveurs Buralistes les informations utiles à leur surveillance et à leur contrôle.

M. Bender avait proposé de rendre la déclaration de récolte obligatoire en plaçant la non déclaration sous le régime de l'article 471 du Code Pénal (sanction de simple police).

En cas de défaut de déclaration de récolte, un propriétaire est actuellement dans l'impossibilité de vendre son vin. Cette rigueur paraît excessive aux auteurs de la proposition de 1922; ils voudraient y substituer une amende contraventionnelle.

A côté de ces diverses modifications aux mesures actuelles, la proposition prévoyait également certaines réglementations destinées, estimait-elle, à prévenir tous abus.

Aux termes de la proposition, l'amende de simple police constituerait la seule sanction encourue par le propriétaire récoltant pour sa consommation personnelle. Cette amende serait, au regard des propriétaires vendant une partie de la récolte, complétée par une autre amende proportionnelle aux quantités vendues.

L'exposé des motifs ajoute: « le dernier paragraphe de l'article 1^er^ de la loi du 29 juin 1907 impose au Minis-

tère Public et à la Régie, l'obligation de faire la preuve que la déclaration litigieuse est non seulement inexacte, mais encore et surtout frauduleuse ; cette dernière preuve est, en fait, impossible à administrer. Il convient donc de préciser dans la loi projetée, qu'une déclaration de récolte dont l'inexactitude dépasse un certain pourcentage doit être considérée comme frauduleuse et, en conséquence, punissable. La seule difficulté consiste à fixer le pourcentage au delà duquel il y a contravention. On propose suivant que l'importance de la récolte dépasse ou non le chiffre de 500 hectolitres, de fixer la marge au-dessous de laquelle il n'y aura pas contravention respectivement à 5 ou 8 °/°. La pénalité sera directement proportionnelle à l'importance de la fraude perpétrée et non plus une amende fixe comme précédemment. »

Cette proposition qui prévoyait en outre diverses mesures complémentaires de réglementation en ce qui concerne notamment les achats de vendange fraîche, n'a pas été adoptée. Sans pouvoir entrer dans le détail de sa discussion, nous nous bornerons à indiquer la nécessité de ne pas amoindrir par des affaiblissements de sanctions, le service économique de premier ordre que l'on est en droit d'attendre de la déclaration de récolte.

II

Les Appellations d'Origine. — La loi organique dont nous allons faire l'analyse, est celle du 6 mai 1919 : avant elle les délimitations de régions d'origine étaient

l'œuvre du Gouvernement. Ce système était d'une application malaisée; il créait des rivalités entre régions voisines, rivalités aboutissant facilement à des désordres.

La loi qui fut votée le 6 mai 1919, était sur le chantier depuis huit ans, car le projet date du 30 juin 1911.

La loi de 1919 met fin au régime de délimitation.

Elle abroge tous les textes qui avaient eu pour but de l'établir.

Le régime nouveau est celui des actions judiciaires individuelles ou collectives, sous le contrôle de la juridiction suprême. Deux catégories d'actions sont à discerner: les actions civiles et les actions correctionnelles. Par les premières, on établira la question de propriété. Toute personne qui estimera qu'une appellation d'origine est employée à l'encontre de ses droits, possèdera une action en justice pour faire prohiber l'usage de cette appellation. Les moyens de preuve seront outre les usages loyaux, locaux et constants, l'origine même du produit. Le Tribunal sera juge de la bonne foi des uns et des autres et surtout de celui qui a employé l'appellation d'origine.

Lorsque le litige aura été une fois tranché d'une manière définitive par le Tribunal Civil, si cette décision est violée par la suite, les producteurs ou commerçants qui auront fait usage de l'appellation pourront être poursuivis en correctionnelle. Un arrêt ou jugement à caractère définitif décide pour tous les habitants de la commune ou d'une partie de la commune. La Cour de Cassation est chargée d'établir l'unité de doctrine. Les

syndicats régulièrement constitués depuis au moins six mois, peuvent agir exactement comme les particuliers quant aux droits qu'ils ont pour mission de défendre.

La Cour d'Appel de Paris a rendu en ce sens un arrêt du 16 janvier 1923 concernant l'appellation d'origine des vins de Champagne que l'on peut lire dans la *Gazette du Palais* du 30 janvier 1923.

La loi de 1919 a organisé la publicité des appellations d'origine. L'article 3 indique que dans la huitaine de l'assignation, le demandeur devra faire insérer dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement du Tribunal saisi, une note succinte indiquant ses noms, prénoms, profession et domicile; les noms, prénoms et domicile de son avoué; ceux du défendeur et de l'avoué de celui-ci, s'il a été constitué, et l'objet de la demande.

Les débats ne pourront commencer que quinze jours après la publication de la note prévue. Il sera procédé de la même manière pour les actes d'appel.

En second lieu, tout récoltant qui désire donner à son produit une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte. Les déclarations sont centralisées et publiées par les soins d'un service spécial du Ministère de l'Agriculture.

En ce qui concerne les vins mousseux vendus comme Champagne, la publication au *Recueil Officiel* fait courir un délai d'un an qui établit une prescription en faveur du récoltant. Si au bout d'un an à dater de la

publication il ne s'est élevé aucune contestation sur l'appellation d'origine, le déclarant en est définitivement propriétaire.

La déclaration d'appellation d'origine a lieu au moment de la déclaration de récolte prévue par la loi du 29 juin 1907. Elle doit être renouvelée chaque année avec la déclaration de récolte ; on l'inscrira sur le registre en cours des déclarations. Cette appellation doit être portée sur les titres de mouvement délivrés pour les vins ce qui oblige les récoltants qui vendent soit leurs vins, soit leur vendange à adjoindre un titre de mouvement régulier et à indiquer l'appellation d'origine sur les soumissions d'enlèvement. A dater du 1er septembre 1919, tout individu ou association ayant un compte de gros avec la Régie est obligé de tenir un compte spécial d'entrées ou de sorties pour inscrire les réceptions ou livraisons, les reçus ou expédiés ainsi que l'appellation d'origine.

Le but de ce compte spécial est de permettre de s'assurer qu'un négociant n'a pas expédié plus de produits avec appellation d'origine qu'il n'en a reçu. Les récoltants qui n'ont pas de compte de gros avec la Régie ne sont pas tenus d'avoir ce compte spécial.

Des dispositions spéciales ont été insérées dans l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 dans le but de permettre aux négociants de faire des livraisons sans appellation d'origine dès la promulgation de la loi, mais en tenant régulièrement compte des entrées et des sorties. La Régie contrôle la similitude parfaite des mentions

d'appellations d'origine sur les titres de mouvement et sur le compte spécial. En cas d'inexactitude, le Procureur de la République est saisi.

On comprend aisément que si un vin ayant droit à une appellation d'origine est coupé avec un vin n'y ayant point droit, le mélange obtenu ne peut en aucune façon se revêtir de l'appellation d'origine.

C'est le Service de la répression des fraudes qui, dans chaque Préfecture, doit traiter les questions soulevées par la nouvelle loi. Le Ministre de l'Agriculture a adressé le 6 juin 1919 aux Préfets, une circulaire pour les inviter à veiller à l'application de la loi avec grand soin, à s'entourer des conseils éclairés des Chambres de Commerce, des Syndicats Professionnels de toutes les compétences afin de permettre aux intéressés l'exercice complet de leurs droits et aux Tribunaux de donner à nos producteurs en cette matière les titres de propriété indiscutables qu'ils appellent de leurs vœux.

Vins mousseux. — L'article 5 du titre 2 du décret du 3 septembre 1907 définit ainsi les viñs mousseux: « Aucun vin ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu sous la seule dénomination de « vin mousseux » que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en bouteille soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise. »

Lorsque l'effervescence est produite par le traitement à l'acide carbonique on peut toujours employer le mot

« mousseux », mais à la condition que ce terme soit suivi de l'appellation « fantaisie », de manière à établir une différenciation entre ces vins et ceux dont il est question ci-dessus. Il faut que l'acheteur soit fixé sur le mode de fabrication du produit.

La loi du 6 mai 1919, article 21, indique que ces vins devront être désormais appelés « vins mousseux gazéifiés. »

Le titre 2 du décret du 19 août 1921, traite également des vins mousseux; il contient des dispositions déjà insérées au précédent décret du 3 septembre 1907. Toutefois la définition des vins mousseux a été généralisée par la substitution du terme « en vase clos » aux mots « en bouteille ». Le principe de la fabrication des vins mousseux en grands récipients clos est par suite consacré et admis.

Les vins ainsi traités ont droit à l'appellation « vins mousseux ». Ils ne pourraient cependant être mis en vente avec l'indication qu'ils ont été préparés suivant la méthode champenoise. Cette indication est exclusivement réservée aux vins dont la seconde fermentation alcoolique s'est produite en bouteille et suivant les manipulations et traitements connus sous le nom de « méthode champenoise ». Rien ne s'oppose à ce que les vins mousseux qui ne sont pas préparés par la méthode champenoise, soient mis en bouteilles sous pression d'acide carbonique au moyen d'appareils appropriés, attendu qu'il s'agit d'acide carbonique provenant de leur propre fermentation.

Les nouvelles dispositions concernant les vins mousseux et les vins mousseux gazéïfiés sont la conséquence de la loi du 6 mai 1919, sur la protection des appellations d'origine. Elles sont la reproduction de l'article 21 de la dite loi avec cette précision que les dénominations obligatoires doivent être inscrites en caractères très apparents de dimensions au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette dont les bouteilles sont revêtues et de même apparence typographique.

Il faut entendre par là que la dimension des caractères formant le corps des mots « vins mousseux », « vins gazéïfiés » doit être rapportée à celle des caractères les plus grands, formant le corps des autres inscriptions portées sur l'étiquette et non aux lettres majuscules. Par même apparence typographique, il faut entendre même visibilité si non de même forme et de même couleur.

Les vins mousseux étant vendus en bouteilles qui portent une étiquette, il est évident que les inscriptions dont il s'agit et qui constituent la dénomination de vente prévue à l'article 4, doivent figurer sur la dite étiquette et non sur une collerette.

Un délai de trois mois a été accordé aux intéressés pour se conformer aux dernières dispositions; cependant les employés du service des fraudes avaient reçu des instructions leur recommandant d'user de la plus large tolérance durant les trois mois qui suivirent l'expiration de ce délai, à l'égard de ceux qui paraissaient de bonne foi.

Bien que toutes les dispositions relatives aux vins, soient applicables aux vins mousseux, il faut signaler que celles de ces dispositions qui concernent l'indication du degré pour les vins vendus sans indication d'origine, ne s'appliquent pas aux vins mousseux. En effet, ceux-ci ne sont pas débités comme des vins ordinaires, ils sont livrés au consommateur par le débitant dans l'état où il les a reçus lui-même du fabricant et le mouillage au débit peut être considéré comme impossible. D'ailleurs il est à noter que les prescriptions de l'article 5 concernant la rédaction des étiquettes que doivent porter les vins mousseux vendus sans indication d'origine ainsi que les vins mousseux gazéifiés ne font aucune allusion à l'indication de leur degré alcoolique.

CONCLUSION

Nous avons parcouru le cycle des opérations importantes auxquelles peut se livrer le vinificateur, nous avons indiqué les différentes mesures prises pour sauvegarder la production loyale des vins de France.

La pleine utilisation de ce cadre législatif et réglementaire est naturellement fonction de la vigilance déployée dans l'application, dans la mise au point des textes existants et des progrès incessants de la technique vinicole.

Pour étudier, d'une part, l'application pratique du Régime de la Vinification, de l'autre le problème du perfectionnement et de la vulgarisation des procédés de vinification moderne, nous allons simplement jeter un coup d'œil sur l'œuvre de la Confédération Générale des Vignerons et sur l'ensemble du mouvement coopératif.

La C. G. V. — Son Œuvre.

La Confédération Générale des Vignerons, naquit le 23 septembre 1907. « Elle répondait à la nécessité d'une action commune et cohérante contre la fraude et à la conviction que toute organisation du marché serait impossible, tant que l'on n'aurait pas pris d'abord les mesures utiles pour le préserver de l'invasion de tout ce qui n'est pas le produit fermenté du jus de raisins frais. » (1).

La C. G. V. est l'union de Syndicats Régionaux étendant leur action sur l'ensemble des départements viticoles du Midi. Elle a pour objet, l'étude et la défense des intérêts viticoles. Elle examine et propose toutes réformes législatives, toutes mesures économiques susceptibles d'intéresser la viticulture; elle soutient auprès des pouvoirs publics celles qui lui paraissent utiles.

Les Syndicats Régionaux ont pour but plus direct de rechercher les fraudes, d'exercer ou de provoquer toutes poursuites auxquelles elles peuvent donner lieu.

---

(1) Maurice Caupert. — *Essai sur la C. G. V.* Imprimerie de l'*Economiste Méridional* (Montpellier 1921, page 75).

Depuis 1907, la C. G. V. s'est préoccupée d'organiser et de consolider son service de recherche des fraudes. A l'origine, les Syndicats, utilisant une faculté alors donnée aux Communes, ont fait attribuer à des agents l'investiture indispensable d'un Maire de la région pour les présenter à l'agrément du Préfet.

Ces agents ainsi recrutés par la C. G. V. agréés et commissionnés par l'autorité préfectorale, payés grâce aux fonds mis, dans ce but, à la disposition des finances publiques par la C. G. V., ont rempli une mission dont le cadre devait être encore élargi, lorsque l'investiture ministérielle leur a été, par la suite, accordée.

Les agents ainsi recrutés et payés par la C. G. V. ont, en ce qui concerne la recherche de la constatation des fraudes, les mêmes pouvoirs que les agents de l'Etat.

Les inspecteurs des Syndicats d'aujourd'hui, nous apparaissent comme les héritiers lointains de ces gardes jurés de la corporation des marchands de vins, organisés par les statuts de 1647.

La C. G. V. ne se borne pas à rechercher les fraudes, elle agit comme partie civile contre les fraudeurs. Les Syndicats professionnels sont, on le sait, créés pour la défense et l'étude des intérêts économiques, industriels, commerciaux et agricoles. Ils ont le droit d'ester en justice. La loi de 1884 ne contient pas de dispositions spéciales à l'égard des constitutions de partie civile. La loi du 29 juin 1907 déclarait dans son article 9, que les Syndicats, formés conformément à la loi de 1884 pour

la défense des intérêts généraux de l'agriculture, de la viticulture ou du commerce, pouvaient exercer sur tout le territoire de la France et des Colonies, les droits reconnus à la partie civile. Il était manifeste que l'esprit de diverses lois promulguées depuis 1884 était de favoriser les actions syndicales. Mais aucun texte n'avait précisé la notion des intérêts qui sont confiés aux Syndicats et celle du préjudice dont ils sont admis à se plaindre.

Les Syndicats de la C. G. V. (1), se trouvèrent donc pendant un certain temps, limités dans leur possibilité d'action par la jurisprudence restrictive de la Chambre Criminelle de la Cour de Cassation. Certains arrêts de la Chambre Criminelle considéraient en effet que les délits de fraude ne constituaient pas une atteinte aux intérêts directs des Syndicats Professionnels.

Cette polémique, à laquelle prit part l'initiateur de la loi de 1884, M. Waldeck-Rousseau, devait être longue. Mais dans un arrêt célèbre rendu toutes Chambres réunies, le 5 avril 1913, la Cour de Cassation reconnaissait que le Syndicat Professionnel représente l'intérêt collectif de la profession envisagée dans son ensemble. La loi du 12 mars 1920 a reconnu plus explicitement encore aux Syndicats et aux Unions de Syn-

(1) Jusqu'à la loi du 12 mars 1920 en effet, les Syndicats pouvaient seuls agir en justice. La C. G. V., Union de Syndicats, ne possède le même droit qu'en vertu de la loi précitée.

dicats, le droit de se porter partie civile relativement aux faits portant un préjudice direct ou indirect à l'intérêt collectif de la profession qu'ils représentent.

La C. G. V. est donc la gardienne de tout ce qui touche aux intérêts des vignerons. En veillant jalousement sur l'observation de la loi, elle exerce une haute mission et sauvegarde ce qui fut l'honneur de nos anciennes corporations de métiers: « le souci de la probité professionnelle. »

M. Caupert résume éloquemment en ces termes, l'œuvre de la C. G. V.: « Aujourd'hui les vignerons apprécient tout ce que leur vaut le faisceau maintenu compact de leurs énergies disciplinées. Mais par delà même les intérêts privés qu'elle défend, la C. G. V. ne cesse de rendre un service permanent à la collectivité tout entière. En faisant respecter la loi, elle en accroît la puissance et en augmente le prestige, en suscitant des initiatives nouvelles, en imposant à tous ses adhérents la pratique d'une loyauté scrupuleuse, en renforçant le sentiment des solidarités nécessaires, elle participe à l'éducation sociale de tout un peuple... Elle donne magnifiquement l'exemple de ce que peut le syndicalisme, lorsqu'il s'attache à construire plus qu'à détruire.

« En vérité les promotteurs de la C.G.V. ont le droit d'être fiers de leur œuvre; ils mériteront de figurer comme les premiers parmi ces ouvriers d'élite, qui avec la patience du génie s'attachent à graver les diverses figures de nos régions naissantes sur le roc infrangible

de l'unité française ». Ainsi parle l'âme occitane d'un de nos compatriotes. Nous nous associons à ces belles pensées. L'œuvre de la C. G. V. est grandiose. Au point de vue spécial qui nous occupe, elle assure efficacement le respect des règles édictées en matière de vinification.

Les dirigeants de la C. G. V. se sont également attachés à seconder tous les efforts ayant pour but d'améliorer les procédés de culture et de vinification. Toutes les initiatives prises dans ces ordres d'idées ont eu leur appui le plus actif.

A ce point de vue, on doit rappeler l'aide puissante que la C.G.V. a apporté à la Coopération vinicole dont nous allons maintenant retracer l'aspect le plus intéressant, en ce qui nous concerne, en décrivant le rôle des caves coopératives.

Rôle des sociétés coopératives de vinification

Nous ne retracerons pas ici l'histoire des coopératives méridionales, mais nous exposerons simplement les résultats obtenus par elle en disant à quels besoins elles répondaient, quels vides elles sont venues combler.

Dans le Midi, en beaucoup d'endroits la vaisselle vinaire, les celliers, les caves, les foudres destinés au logement et à la manipulation des raisins et du vin sont insuffisants.

Le Docteur Cot, décrivant exactement cette situa-

tion, s'exprime ainsi : « Dans certaines régions il n'y a pas seulement insuffisance, il y a manque absolu. Certains récoltants sont aussi incapables de loger 20 hectos que 500. »

Il est clair que ce problème des excédents et non logés peut entraîner des crises périodiques pour la viticulture.

La cave coopérative présente comme premier avantage celui de supprimer les non logés et même les exédents. M. Mandeville écrivait en 1915 : « Actuellement les caves coopératives, sont au nombre de 50. Elles représentent une contenance de 560.000 hectolitres. Evidemment il reste encore fort à faire pour supprimer les non logés. Et il nous semble d'autre part que le produit de nos coopératives soit bien peu de chose, une goutte de vin, par rapport aux énormes quantités produites dans nos départements méridionaux.

N'empêche que ces milliers d'hectolitres retenus dans les caves coopératives, s'ils étaient lâchés tous à la fois sur le marché, ne manqueraient pas de rompre l'équilibre et de provoquer la baisse... Un jour viendra où pour le plus grand bien de la viticulture entière et grâce à l'effort coopératif le cauchemar des non logés hanté par l'inévitable fantôme de la baisse, ne flottera plus lourdement sur les marchés des vins méridionaux. » (1)

---

(1) Mandeville de Regismont. — *Les Coopératives de Vinification.* Edition Sirey (Paris 1915, page 63).

C'est un fait constaté par tous que malgré les progrès réalisés ces dernières années presque tout ce qui est nécessaire pour réussir la vinification manque au petit paysan traitant seul sa vendange.

M. Bouffard disait: «La vinification tend à devenir une industrie véritable guidée par la science ». La vinification exige des connaissances scientifiques, le vin doit être surveillé sans cesse avec compétence et l'on ne peut s'improviser œnologue. Le paysan, tout occupé à sa culture manque souvent des connaissances suffisantes. Mais dans maintes occasions connaîtrait--il les procédés modernes qu'il ne pourrait les mettre en œuvre faute de moyens, de locaux et d'argent. Ici encore la Coopérative va relever la faiblesse de l'individu isolé.

Les vignerons d'une commune peuvent se réunir en une société, mettre en commun leurs vendanges, constituer un petit capital, faire appel au crédit, ils pourront posséder une cave moderne pourvue d'un outillage mécanique qui les mettra dans les mêmes conditions techniques que le propriétaire des grands domaines. Ils auront comme maître de chai un homme averti et au courant des secrets de l'œnologie, ils pourront ainsi produire des vins irréprochables.

C'est ainsi que les Coopératives ont donné des résultats très satisfaisants au point de vue rendement. M. Gavoty, président de la coopérative de Flassans, dans le Var, signalait en 1913 que sa Coopérative donnait un rendement supérieur de 5 °/° à la moyenne du pays. Cela n'est point étonnant car les outillages mis

en œuvre, pressoirs mécaniques, machines électriques, pompes puissantes, presses continues ou hydrauliques, hors de portée pour les petits paysans isolés, sont au contraire facilement installés dans les grandes caves coopératives.

Les Coopératives ne se sont pas seulement assimilé les ressources déjà acquises, elles ont donné une impulsion précieuse au Progrès de la technique vinicole. La Coopérative permet d'essayer et de mettre à l'épreuve des méthodes nouvelles, comme par exemple la diffusion qui est pratiquée avec succès dans nombre de grandes Coopératives méridionales. Les noirs ou rouges peuvent être vinifiés en blanc, ce que jamais n'aurait pu faire le petit vigneron. Avec la Coopérative le raisin rend tout son jus, le vin blanc ou rouge est fait dans d'excellentes conditions, les déchets de conservation sont faibles et, dans la mesure du possible, rien ne se perd. Les sous-produits sont fructueusement utilisés.

En résumé la Coopérative permet de réaliser au point de vue de la vinification ce quadruple résultat: produire des vins de bonne qualité, obtenir un rendement maximum, diminuer la main-d'œuvre vinicole, produire à moins de frais.

Enfin, sans entrer dans les détails, notons qu'au point de vue de la vente, la Coopérative offre aux vignerons des avantages incontestés. Des formules assez variées ont été adoptées, à cet égard, par les diverses coopératives; nous rappellerons seulement le système

de l'école de Massillargues qui laisse le vigneron libre de vendre à son gré la part de vin qui lui échoit. Le bureau de la Coopérative transmet simplement les offres des acheteurs. C'est ce système qui nous paraît de tous le plus habile car il respecte ainsi l'individualité de chaque coopérateur et met la Coopérative à l'abri de tout aléa commercial.

Tel est le rôle bienfaisant des Coopératives de vinification. Elles permettent aux vignerons de faire leur vin et de le vendre dans des conditions meilleures que ne le peuvent faire les viticulteurs isolés.

Les vignerons du Midi créent des Coopératives quand cela est utile et nécessaire au Progrès Social; leur objectif bien défini est de triompher des difficultés de toute nature qui sont attachées à leur profession, difficultés financières, économiques et techniques. Leur but est simple et pratique; c'est ce qui fait leur puissance actuelle et assure leur avenir.

Au mois de Mars 1922, M. Elie Ravel, Président de la Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification, terminait son rapport, présenté la Semaine du vin, en demandant un effort important de propagande en faveur de la coopération vinicole. Il réclamait la création d'une coopérative de construction de caves coopératives. Enfin il sollicitait les encouragements financiers de l'Etat pour assurer le développement de l'institution qui doit « aider efficacement au relèvement économique du pays. »

Voilà comment en se groupant sous l'égide de la C.G.V. pour assurer la répression des fraudes, en créant des coopératives de production pour se donner un outillage économique plus puissant, les vignerons méridionaux offrent un bel exemple d'énergie française. Ils utilisent avec vigilance la législation que nous venons d'étudier.

Nous avons vu au début de cet essai, combien est fragmentaire cette législation sur les vins; nous avons pu nous rendre compte que l'arsenal des textes visant la vinification forme un dédale qu'il est malaisé de parcourir, que les erreurs ou confusions sont parfois difficiles à éviter.

Ce que nous désirons vivement, c'est une codification de la législation du vin et plus particulièrement un régime de vinification précis et homogène. Ce que nous voulons de toute notre force, c'est, par le perfectionnement incessant de nos produits, contribuer à l'accroissement de notre richesse nationale et de notre expansion économique.

Car les Méridionaux passionnément amoureux de leur terre, ont adopté comme Evangile cette parole de Félix Gras:

« J'aime mon village plus que ton village
« J'aime ma province plus que ta province
« J'aime la France par dessus tout.

BIBLIOGRAPHIE

AUSONE. — *Ordo nobilium urbium XIV Burdigalo V, 2* (Traduction Jaubert, Paris, Delalain 1769).

D'AVENEL. — *Histoire économique de la propriété, des salaires, des denrées et de tous les prix en général depuis l'an* 1200 *jusqu'en l'an* 1800 (Imprimerie Nationale, Paris 1894).

BARTHE (Ed.). — *Rapports divers. — Documents parlementaires.*

BENAZET (G.) — *La Production viticole* (Rivière éditeur, Toulouse 1910).

BERGON (François). — *La législation française de l'alcool* (Firmin et Montane éditeurs, Montpellier 1922).

BILLIARD (R.). — *La vigne dans l'antiquité* (H. Lardancher éditeur, Lyon 1913).

BIQUET (J.). — *De la vente des vins* (Delord, Boehm et Martial éditeurs, Montpellier 1900).

CAUPERT (M.). — *La C. G. V.* (Imprimerie de l'Economiste Méridional, Montpellier 1921).

CAZALET (J.-L.). — *Cette et son commerce des vins de* 1666 à 1920 (Firmin et Montane éditeurs, Montpellier 1920).

CHAFAL (G.). — *Les crises viticoles modernes et la dépréciation actuelle du vignoble* (Imprimeries Réunies, Lyon 1908).

COLUMELLE. — *De Re Rustica* (Edition Nisard, Paris Didot, 1877).

COSTE (Floret). — *Le vinage* (Serres et Roumégous éditeurs, Montpellier 1903).

DEGRULLY (P.). — *La production et le marché des vins en France. — Essai historique et économique* (Roumégous et Déhan, Montpellier 1910).

DE GAILLARD-BANCEL. — *Les anciennes Corporations de Métiers et la lutte contre les fraudes dans le Commerce et la petite Industrie* (Thèse, Paris 1912).

GERVAIS (J. Antoine). — *Opuscule sur la vinification* (Tournel éditeur, Montpellier 1820).

GUILLIN (R.). — *Analyses alimentaires* (Paris, Librairie Baillière et Fils, 1923).

HORACE. — *Edition classique Lechatellier* (J. de Gigord éditeur, Paris 1910).

JACQUEMIN (G.). — *Fermentations rationnelles* (Malzéville éditeur, Nancy 1900).

KRAINICK (S.). — *L'Evolution de la Répression des fraudes et falsifications alimentaires* (Recueil Sirey, Paris 1910).

LADREY (C.). — *Traité de Viticulture et d'Œnologie* (Savy, Paris 1873-1880).

LAMPRIDE. — *Historiæ Augustæ. — Scriptores VI. — Lugduni Batavorum* (Hackins 1661).

LEGRAND D'AUSSY. — *Histoire de la vie privée des Français*, éditée par J. B. B. Roquefort (Paris, Laurent Beaupré, 1815).

LEROY (J.-C.). — *Rapport présenté à la Semaine du Vin.* « Mesures prises pour assurer la loyauté des vins de France ». (Mars 1922).

MANDEVILLE DE REGISMONT (L.). — *Les Coopératives de vinification* (Recueil Sirey. Paris 1915).

MARTIAL. — *Sriptores rei rusticæ veteres latini* (Fritsch 1735).

MONIER, CHESNEY ET ROUX. — *Traité théorique et pratique sur les fraudes et falsifications* (Paris 1909).

MONTAUT-MANSE (B. de) — *Trélus Auben* (Clarté d'aurore). — (Roumanille éditeur, Avignon 1913).

PASTEUR. — *Etude sur le vin: ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour les conserver et les vieillir.* (Librairie Savy, Paris 1873).

PASTRE (G.). — *Rapport présenté à la Semaine du Vin.* « L'exportation des vins de consommation courante ». (Mars 1922).

PAUL (P.). — *De la vinification* (Fritsch éditeur, Paris 1894).

PLINE. — *Histoire naturelle* (Edition Nisard, Paris Didot 1883).

RIVALS (J.). — *L'âme terrienne* (Polère éditeur, Carcassonne 1914).

ROZIER (Abbé). — *Mémoire sur la meilleure manière de faire et gouverner les vins* (Paris, Ruault 1772).

ROOS. — *La diffusion appliquée au marc de raisins* (Coulet et Fils éditeurs, Montpellier 1905).

DE SERRE (Olivier). — *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* (Paris, Huzard 1804-1805).

SUÉTONE. — *Domitien* (Edition Nisard, Paris, Didot 1845).

SUSPLUGAS (P.). — *La Répression des fraudes dans la production et le commerce des vins* (Rivière éditeur, Toulouse 1920).

VAYSSIÈRES. — *Rapport présenté à la Semaine du Vin.* « Influence de la Guerre sur la production et le commerce des vins ». (Mars 1922).

VENTRE (J.). — *Comment assurer la conservation des vins* (Progrès Agricole et Viticole, 8 avril 1923). — *Articles et travaux divers.*

PÉRIODIQUES

Annales des Falsifications.

Bulletins du Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers.

Journal des Contributions Indirectes.

Journal Officiel. Recueil des débats et documents parlementaires.

Progrès Agricole et Viticole.

Le Tocsin (Avril-Septembre 1907).

Action Vinicole.

Vu: Montpellier, 30 Avril 1923
Le Président de la Thèse:
M. ROCHE-AGUSSOL.

Vu: *Le Doyen*
MOYE.

Vu et permis d'imprimer:
Montpellier, le 1er mai 1923
Le Recteur,
J. COULET

TABLE DES MATIÈRES

Pages

INTRODUCTION 5

CHAPITRE 1. — Origines 21

CHAPITRE 2. — *Traitement des Moûts* 53

Définition du Vin 53

Traitements Généraux des Moûts ... 57

Sulfitages et désulfitages. — Levurages. — Acidulation et déverdissage. — Plâtrage et phosphatage. — Concentration. — Chaptalisation.

Traitement des Moûts destinés à la fabrication des vins de liqueur 81

Vins doux naturels. — Mistelles.

CHAPITRE 3. — *Traitement des Vins* 85

Vins Normaux 86

Coupages. — Édulcoration des vins blancs secs. — Pasteurisation. — Soutirages. — Filtrages. — Traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux. — Collage et tannissage. — Addition de sel. — Coloration. — Détachage des vins blancs — Bouquetage — Vinage.

Vins Altérés 105

Pages

CHAPITRE 4. — *Traitement des Marcs*..... 111
Le surpressurage. — La diffusion. — Piquettes ou vins de marc. — Vins de sucre. — Vins de raisins secs.

CHAPITRE 5. — *Qustions Connexes*..... 129
La déclaration de récolte. — Les appellations d'origine. — Vins mousseux.

CONCLUSION..... 141
La C. G. V. — Son œuvre..... 142
Rôle des Sociétés Coopératives de Vinification..... 146

BIBLIOGRAPHIE..... 153

IMPRIMERIE
DE
"L'ECONOMISTE MÉRIDIONAL"
19, AVENUE DE TOULOUSE
MONTPELLIER